



چریف تمشک

confectionary
tameshk



شیراز، بلوار شهید رجائی (فرهنگ شهر). ایستگاه ۱۴. نبش خیابان شهیدکسائی
 ۰۷۱-۳۶۳۲۷۰۲۰ ■ ۰۷۱-۳۶۳۲۷۰۱۰ ■ ۰۹۱۷۵۸۸۰۵۲۸

فروشگاه

آریا پلاست

کلمه و جزئیات

مرکز پخش انواع

- ظروف یکبار مصرف
- نایلون
- نایلکس
- لوازم آتش بازی
- تم تولد



☎ ۰۹۱۷۳۰۸۱۴۶۳

📞 ۰۷۱-۳۸۴۷۷۴۴۹

📍 شیراز . بلوار پاسداران (زرهی)
حدفاصل خیابان فلاحی و کلاهدوز

خباز آرد

(سهامی خاص)

Khabbaz Ard Shiraz

برگزیده اولین دوره جشنواره تجلیل از ۱۰۰ مدیر برتر سال ۱۳۹۱
و لوح تقدیر مدیران برتر از همایشهای سالن صدا و سیمایی جمهوری اسلامی ایران

انواع آردهای شیرینی‌های کره‌ای، دانمارکی، کیک،
بیسکویت، پیتزا، نان فانتزی، نشاسته و ماکارونی



گواهینامه حلال، ISO 9001:2008 از شرکت TUV NORD آلمان

گواهینامه HACCP و ISO 22000:2005
از شرکت TUV INTER CERT

همچنین در راستای ارتقای کیفیت در سال ۱۳۸۹-۱۳۹۰
به‌عنوان واحد نمونه اداره کل استاندارد
و تحقیقات صنعتی برگزیده شد



اولین شرکت تولید کننده آرد در ایران موفق به دریافت
تندیس و گواهینامه انجمن تجارت جهانی گردیده است



نشانی : شیراز - بلوار نصر - کیلومتر ۱۲

تلفن : ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۵

۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۹-۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۸۲

فکس : ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۶

سندوق پستی : ۷۱۴۵۵-۱۶۱

کد پستی : ۷۱۴۸۱-۴۴۳۹۶

Email : khabbaz_ard@yahoo.com

www.khabbaz-ard.ir



شرکت داداش برادر (سهامی خاص)

◀ سال تأسیس ۱۳۴۱ ▶



☎ ۰۷۱ - ۳۷۷۳۲۳۸۸

📄 ۰۷۱ - ۳۷۷۳۲۴۰۲

شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . بلوار نو آوران
خیابان ۵۰۳ . شرکت داداش برادر





قندآوران فارس الوس

اولین تولیدکننده قند زبر در ایران

- تولیدکننده قند کله و خردشده در بسته بندی های مختلف
- اولین تولید کننده قند در ایران به روش صنعتی با دستگاه تمام اتوماتیک
- صادر کننده قند به پنج کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه
- دارنده گواهینامه ایزو ۲۲۰۰۰ مدیریت ایمنی مواد غذایی مورد تایید دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- دریافت لوح تولید کننده برتر در سال ۱۳۹۷ از سازمان صنعت و معدن و تجارت
- دریافت لوح تولید کننده برتر در سال ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷ از دانشگاه علوم پزشکی شیراز



فارس . کیلومتر ۲۰ جاده شیراز-اصفهان
روبروی در اول پالایشگاه شیراز

۰۹۱۷ ۱۱۱ ۵۹ ۷۵
۰۷۱ - ۳۲ ۶۲ ۰۳ ۵۵ - ۶
۰۷۱ - ۳۲ ۶۲ ۰۳ ۵۴





مجتمع کشت و صنعت دشت ارم شیراز

قابلیت دریافت روزانه تا ۱۳۰۰ تن گوجه فرنگی، مجهز به دستگاه بسته بندی رب گوجه فرنگی به صورت استریلیزه (اسپتیک) با تکنولوژی ۲۰۱۸، صادرات رب گوجه فرنگی با کیفیت قابل رقابت با برترین برندهای دنیا به کشورهای کانادا، انگلستان، استرالیا، بلژیک، روسیه و...



واحد نمونه ملی سال ۱۳۹۷



۰۹۱۷۱۱۷۹۲۰۴

فارس . کیلومتر ۶۰ جاده قدیم شیراز - اصفهان



بیمه ایران

شهین دخت عبودی - ۳۳۱۸۱

- صدور بیمه نامه بصورت غیر حضوری و ۲۴ ساعته
- صدور بیمه نامه ثالث و بدنه بصورت اقساطی
- صدور انواع بیمه نامه بصورت نقد و اقساط

📍 شیراز . بلوار چمران . مقابل ابیوردی ۳ . ساختمان انتخاب اول . طبقه ۱ . واحد ۲

☎ ۰۹۱۷۳۰۵۳۵۲۸ 📞 ۰۷۱-۳۶۲۸۴۶۸۱



KHOSHGHADAM



خوش نام و خوش طعم

Delicious & Famous



پذیرش نماینده فعال

www.khoshghadamfood.com

صدای مشتری : (+98) 901 010 0100

[khoshghadamfood](https://www.khoshghadamfood.com) [khoshghadamfood](https://www.khoshghadamfood.com)

شرکت محصولات غذایی آسیا سپهر نفیس

ASIA SEPEHR NAFIS FOOD PRODUCT CO.

آدرس : کازرون ، خیابان جانبازان

محصولات
غذایی
خوشقدم

مشاورین مهاجرتی ویستا

نماینده و مشاور رسمی اداره مهاجرت کانادا

با بیش از ۲۰ سال سابقه درخشان

استاد مهاجرت در هرتزینگ کالج کانادا

نماینده رسمی شرکت های سرمایه گذاری در کانادا

نماینده رسمی اداره آموزش و پرورش تورنتو

نماینده رسمی شرکت های Start-up در کانادا

اخذ اقامت دائم کانادا در کوتاه ترین زمان از روش های :



vista_visa

mohajeranweb.com

شعبه تهران

میرداماد، میدان محسنی، خیابان سنجابی (بهرز) نبش کوچه یکم، ساختمان پاسارگاد، طبقه چهارم، واحد ۴۰۱
 ۰۹۱۲۲۰۱۱۱۸۶ ۰۲۱-۲۶۴۱۴۹۸۳

شعبه شیراز

ستارخان، ساختمان بن کتو، طبقه دوم، واحد ۷
 ۰۹۱۲۹۳۳۱۲۰۳ ۰۷۱-۳۶۴۹۰۷۶۳, ۰۷۱-۳۶۴۹۱۳۱۶





سخن سر دبیر

عبدالرضادیداری

امروزه صنایع غذایی علاوه بر تامین امنیت غذایی و توسعه بخش کشاورزی می‌توانند نقش موثری در توسعه صادرات صنعتی کشور ایفا نمایند.

صنایع غذایی و بخش‌های وابسته به آن می‌توانند جز اولویت‌های سرمایه گذاری صنعتی نیز محسوب شوند. در اکوسیستم‌های نوین صنعتی و کارآفرینی می‌توان از ظرفیت موجود در صنایع غذایی استفاده کرد، مشروط به اینکه توانمندی‌های صادراتی صنایع غذایی کشور شناسایی شده و اولویت‌های سرمایه گذاری در آن مشخص شوند.

صنایع غذایی و تبدیلی از جمله مهم‌ترین گروه‌های صنعتی کشورهای در حال توسعه می‌باشند که نقش غیر قابل انکاری در توسعه اقتصادی جوامع خود دارند. ارزان بودن مواد خام محصولات کشاورزی، ارزیابی کمتر صنایع تبدیلی و نیروی ارزان و در دسترس، باعث گردیده است تا محصولات کشاورزی دارای ارزش افزوده چند برابری باشند.

رشد تراز تجاری محصولات کشاورزی، ارزش صادرات کشورها را بالا برده و این خود در تحولات تجارت بین‌الملل یک مزیت محسوب می‌شود.

با بررسی ساختار اقتصاد ایران می‌توان دریافت که بخش کشاورزی همواره از جایگاه ویژه‌ای در فرایند توسعه اقتصادی، اجتماعی و سیاسی برخوردار بوده است. امکانات بالقوه، وسعت اراضی قابل کشت، تنوع اقلیم، سهم قابل توجه جمعیت و اشتغال در مناطق روستایی معیارهای برتری اقتصادی از جمله برتری نسبی سرمایه گذاری در این بخش و ارزش سرمایه و دارایی‌ها و ساختار اقتصاد تولیدی، مناسبات، تامین عدالت اجتماعی و محرومیت زدایی، استعداد کشور را برای توسعه و رشد کشاورزی توجیح می‌کند.

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
مدیر مسئول و سردبیر: عبدالرضا دیداری

هیات تحریریه:
محمدهادی عسگری

کمیته علمی:
محمدهادی اسکندری، محمدتقی گلکانی، مهرداد نیاکوثری، محمدهاشم حسینی

نشانی دفتر نشریه: شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید فقیهی، کوچه ۴۱، ساختمان پزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹
تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۴۹۴۵۴
farsfoodic.ir
farsfis92@gmail.com
پایگاه اینترنتی:
پست الکترونیک:



مجری نشریه: کانون تبلیغات توسعه
(دارای مجوز رسمی به شماره ۸/۲۹۸۶۷)
از اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس

مدیر اجرایی: حسین دشتی
مدیر مسئول: راضیه شیبانی
مدیر اداری و مالی: دنیا تهمورثی
مدیر روابط عمومی و پشتیبانی: فرزانه صادق زاده
مدیر بازرگانی: مریم رنجبر
مدیر هنری: مریم آیین
سرپرست امور اجرایی و روابط عمومی: درنا ولی‌پور طبیبی
کارشناس امور آگهی‌ها: راضیه شیبانی، فیروزه مرتضوی، سمیه سقایت
کارشناسان امور هنری: سجاد یوسفی، مریم قاسمی، فروغ فراغتی
کارشناس امور تحریریه و تهیه و تنظیم مطالب: ملیحه غلامی
کارشناس امور اداری و مالی: فرشته مسعودی، صفورا حسینی
کارشناس امور تدارکات و پشتیبانی: مهدی شیبانی، مرضیه کریمی
نظارت چاپ: محسن پایدار
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز
نشانی کانون: شیراز، خیابان هدایت غربی، پلاک ۱۸۱
تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۴۳۲۵۷-۹ کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵
ghazayesabzind@gmail.com
www.TOSEEAD.com
تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقالات در نشریه: ۰۹۱۷۵۹۶۷۲۸۰

مسئولیت علمی و حقوقی هر مقاله به عهده نویسنده یا نویسندگان آن می‌باشد.
هیات تحریریه مجله در ویرایش و تلخیص مقالات کاملاً آزاد و مجاز می‌باشد.

فهرست مطالب

توسعه کسب و کار

بسته بندی مواد غذایی (۷۷)

اخبار و رویدادها

رویدادهای مهم زمستان ۹۸ (۸۱)

اخبار استانی (۸۳)

اخبار کشوری (۸۴)

اخبار جهانی (۸۹)

گزارش عملکرد انجمن

فعالیت‌های انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس / سه ماهه دوم و سوم سال ۹۸ (۹۳)

گفتگو با واحد تازه تاسیس

شرکت محصولات سالم و شگفت انگیز مدیترانه (۳۳)

مقالات علمی و تخصصی

بررسی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی محصول آبمیوه ترکیبی آب انگور - آب آلبالو (۴۵)

مروری بر جایگاه الزامات بهداشتی در تولید مواد غذایی (GMP) (۴۵)

محصولات تراریخته (۵۰)

کاهش چربی پنیر خامه‌ای با استفاده از مالتودکسترین و کاپا کاراگینان (۵۵)

بررسی خصوصیات تغذیه‌ای، فیزیکی شیمیایی و ارزیابی حسی کشک به عنوان مکمل غذایی (۵۷)

نقش غذاهای آماده در شرایط بحرانی (۵۹)

مقایسه اثر رنت حیوانی، میکروبی و نوترکیب بر خصوصیات شیمیایی و حسی پنیر سفید (۷۱)

راهنمای سرمایه‌گذاری

پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس - بخش دوم (۷۳)

راهنمای تجارت خارجی

کشور عراق (۷۵)

گفتگو با مدیران

دکتر محمد مهدی قاسمی / رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس (۱۳)

مهندس داریوش امیری / معاونت ارزیابی و انطباق اداره کل استاندارد فارس (۱۶)

مهندس عبدالرضا دیداری / دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس: ۱۹ (۱۹)

گفتگو با واحد برتر

شرکت زرین غزال (دایتی - آپادا) واحد نمونه روز جهانی استاندارد (۲۱)

شرکت دیش مرودشت / واحد نمونه روز جهانی غذا (۲۳)

شرکت فرآورده‌های آماده‌ی طبخ گل پونه / واحد نمونه جشنواره حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان (۲۵)

گفتگو با واحد سلامت محور

شرکت مزرعه سبزی ریز (نارنی) (۲۷)

گفتگو با تولید کننده پیشکسوت

مجمع کشت و صنعت دشت ارم شیراز (همه روزه) (۲۹)

گفتگو با تولید کننده جوان

شرکت قندآوران فارس (۳۱)

ایجاد واحدهای صنایع غذایی مهم‌ترین راهکار جلوگیری از خام‌فروشی محصولات کشاورزی

دکتر محمد مهدی قاسمی
رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس



شاهد احداث واحدهای فرآوری انگور در استان خواهیم بود و بدین وسیله ارزش افزوده ایجاد شده در این زمینه نصیب تولید کنندگان و فعالان بخش خواهد شد.

■ در راستای تنظیم بازار محصولات غذایی و تبدیلی کشاورزی و جلوگیری از انبارش و همچنین افزایش خارج از مقررات قیمت‌ها، چه تدابیر و برنامه‌ریزی‌هایی صورت گرفته است؟

■ به منظور جلوگیری از تولید مازاد بر نیاز داخل و صادرات، برنامه شهرستانی میزان سطح زیر کشت محصولات و صیفی ابلخ گردیده است که با اجرایی شدن این برنامه میزان تولیدات استان کفاف نیاز مردم و صادرات استان را خواهد نمود و مانع افزایش یا کاهش شدید قیمت‌ها خواهد گردید. بالتبع با تولید به اندازه محصولات زراعی و باغی محصولات غذایی و تبدیلی نیز به میزان نیاز تولید خواهد شد و از انبار شدن آن‌ها جلوگیری به عمل خواهد آمد.

الف) توسعه کشت کشاورزی قراردادی در جهت کاهش و کنترل سطح زیر کشت برخی از محصولات

ب) اجرای طرح های الگوی کشت در جهت اصلاح الگوی کشت و جایگزین نمودن محصولات استراتژی از جمله کلزا و گلرنگ و کینوا به جای محصولات جالیزی و برنج

ج) به کارگیری تعاونی‌ها و تشکل‌ها و استفاده از ظرفیت بالقوه آن‌ها در راستای ذخیره سازی محصولات در انبارها و سردخانه‌ها در زمان اوج تولید محصول

د) تلاش در جهت برگزاری جشنواره‌ها و نمایشگاه‌ها در شناسایی تولیدات و محصولات کشاورزی استان و شهرستان‌ها برای بازاریابی و ایجاد بازارهای جدید و برگزاری کلاس‌های ترویجی در بخش‌ها و مراکز جهاد کشاورزی در خصوص اجرای الگوی کشت، پرداخت تسهیلات، بذر و کود یارانه‌ای

برنامه‌هایی که سازمان جهاد کشاورزی استان فارس در رابطه با صنایع تبدیلی و غذایی تا کنون انجام داده است، تهیه و تدوین برنامه توسعه صنایع کشاورزی تا سال ۱۴۰۱ که در این برنامه افق ایجاد واحدهای صنعتی در شهرستان‌های استان ترسیم گردیده است و با توجه به وضعیت تولید محصولات کشاورزی هر شهرستان سرمایه گذار به سمت ایجاد واحدهای صنعتی که مورد نیاز آن منطقه باشد هدایت می‌گردد. ایجاد واحدهای صنعتی علاوه بر اینکه سبب کاهش ضایعات محصولات کشاورزی می‌گردد، حفظ کیفیت محصولات تولیدی را نیز به دنبال خواهد داشت که این دو مورد سبب افزایش ارزش افزوده و در نتیجه افزایش سطح درآمد بهره برداران خواهد شد.

سازمان جهاد کشاورزی استان فارس در سال جاری برنامه‌ای برای مدیریت‌های جهاد کشاورزی فارس در خصوص فرآوری انگور تعریف کرده است که طرح مذکور جز اولویت‌های ویژه سازمان می‌باشد.

با توجه به تولید قابل توجه انگور در سطح استان متأسفانه تاکنون فرآوری انگور به شکل صنعتی علی‌رغم پیگیری‌ها، آن‌گونه که شایسته این استان باشد اتفاق نیفتاده است، لذا ایجاد واحد فرآوری انگور از سال قبل کلید خورده و از ابتدای سال به صورت ویژه در دستور کار قرار گرفت و برنامه عملیاتی برای شهرستان‌های تابعه استان در نظر گرفته شد.

با تلاش‌های پیگیر و مستمر مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی و کارشناسان شهرستانی تا کنون تعداد ۶۰ فقره موافقت اصولی با ظرفیت قریب به ۱۳۰ هزار تن صادر گردیده که تعداد ۱۲ فقره از آنها منجر به صدور جواز تاسیس با ظرفیت بالغ بر ۴۶ هزار تن شده است و در سال جاری یک پروانه بهره‌برداری با ظرفیت ۲۱۰۰ تن صادر گردیده است.

برای ایجاد واحدهای صنایع فرآوری انگور بستر لازم در زمینه صدور مجوز در کل استان فراهم گردیده است که در صورت ابلاغ تسهیلات در این زمینه

شهرستان سپیدان به صورت پایلوت شروع شده و در بقیه شهرستانها نیز اجرایی خواهد شد.

در مجموع ۱۳۹ مورد پروانه کاربرد نشان حد مجاز آلایندهها (پروانه گواهی استاندارد تشویقی) و گواهی ICM (مدیریت تلفیقی محصولات کشاورزی به عنوان گواهی محلی) در سطحی معادل ۴۹۹/۰۸ هکتار با تناژ ۲۹۵۱۶ تن حاصل گردید.

■ سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، چه راهکارهایی برای جلوگیری از خام فروشی محصولات کشاورزی و رونق و توسعه صنایع غذایی و تبدیلی استان در نظر دارد؟

■ ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی از مهم‌ترین راهکارهای جلوگیری از خام فروشی محصولات کشاورزی است در این راستا همان طور که ذکر شد تهیه سند توسعه و در پی آن تهیه اولویت‌های سرمایه گذاری سالانه برای هر شهرستان یکی از مهم‌ترین راهکارهای ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی و بالطبع جلوگیری از خام فروشی می‌باشد.

از دیگر مواردی در دستور کار سازمان جهاد کشاورزی قرار دارد تعیین اولویت ویژه می‌باشد، در سال ۹۸ فرآوری انگور به عنوان اولویت ویژه در نظر گرفته شده که با عنایت به میزان قابل توجه تولید انگور فرآوری آن جز برنامه کاری می‌باشد.

همچنین برگزاری همایش‌های سرمایه گذاری، پیگیری و حمایت از برگزاری نمایشگاه‌های مرتبط به طور ویژه، دعوت از سرمایه گذاران توانمند و ارائه مشاوره و آموزش‌های انفرادی از دیگر فعالیت‌های سازمان جهاد کشاورزی می‌باشد.

■ وضعیت استان فارس از نظر جذب ماده خام محصولات کشاورزی و ایجاد واحد صنایع تبدیلی چگونه است؟ محصولات وارد شده در خطوط تولید از چه منابعی تامین می‌گردد؟ جایگاه استان فارس در بخش صنعت کشاورزی در سطح ملی چگونه است؟

■ تا کنون ۷۵۰ واحد صنعتی به بهره برداری رسیده است که این تعداد سالانه بالغ بر ۴ میلیون و ۶۳۰ هزارتن محصولات کشاورزی را فرآوری می‌کنند که این تعداد واحد صنعتی، اشتغال مستقیم ۹۹۸۵ نفر را ایجاد کرده است.

گفتنی است در استان فارس واحدهای صنعتی به بهره برداری رسیده از تنوع مناسبی برخوردار است که شامل گروه‌های مختلف می‌باشد که در سال‌های مختلف با توجه به وضعیت کشت، فعالیت آنها متفاوت است و هر زمان که مواد تولیدی استان کاهش یابد و یا تولیدی وجود نداشته باشد از استان‌های

■ جایگاه سازمان جهاد کشاورزی استان در راستای حمایت از محصولات غذایی و تبدیلی کشاورزی صادرات محور و توسعه فعالیت‌های آنها و به ویژه کمک به رفع مشکلات صادراتی آنها به چه صورت است؟ آیا در این خصوص بسته ترویجی و حمایتی تهیه گردیده است؟

■ حمایت‌های این سازمان از تولید و صادرات محصولات صنایع غذایی و تبدیلی موجب گردیده طی سال جاری بیش از ۸۰ درصد صادرات محصولات کشاورزی استان مربوط به محصولات صنایع غذایی و تبدیلی باشد و سیاست این سازمان نیز توسعه صادرات محصولات با ارزش افزوده بالا از جمله محصولات فرآوری شده صنایع غذایی و تبدیلی می‌باشد. در این زمینه سند توسعه صادرات محصولات کشاورزی با محوریت توسعه محصولات کشاورزی فرآوری شده نیز تدوین گردیده است.

الف) پرداخت تسهیلات صادراتی در جهت توسعه صادرات محصولات صادرات محور

ب) پرداخت مشوق‌های صادراتی در محصولاتی که تولید آن بیش از نیاز مصرف داخل کشور می‌باشد.

ج) اجرای خریدهای توافقی در شرایط خاص در جهت کنترل بازار و جلوگیری از کاهش قیمت محصول در بازار که در سال زراعی جاری در مورد گوجه فرنگی به طور خاص صورت گرفت و ۱۳۴ هزار تن محصول خریداری گردید.

د) تلاش در جهت ایجاد زنجیره‌های تولید صادرات محور به خصوص در محصولات گلخانه‌ای

ه) پیگیری لازم در جهت کاهش تعرفه صادرات محصولات کشاورزی که در سال جاری در خصوص انجیر تحقق پیدا کرد و تعرفه صادرات حدود ۵۰ درصد کاهش یافت.

■ جایگاه سازمان جهاد کشاورزی استان در راستای حمایت از محصولات غذایی و تبدیلی کشاورزی سلامت محور و توسعه فعالیت‌های آنها در جهت تامین سلامت جامعه به چه صورت است؟ آیا در این خصوص بسته ترویجی و حمایتی تهیه گردیده است؟

■ به تولید کنندگان و متقاضیان تولید محصول گواهی شده و استاندارد، ۲۰ درصد تخفیف بیمه محصولات کشاورزی تخصیص داده می‌شود، این افراد در اولویت استفاده از نهاده‌های باران‌های، تسهیلات صندوق توسعه ملی و سایر تسهیلات قرار دارند.

دبیران طرح و مدیران پارسل موظفند خدمات فنی مشاوره‌ای رایگان در اختیار تولید کنندگان و متقاضیان تولید محصول گواهی شده و استاندارد قرار دهند.

تولید کنندگان و متقاضیان تولید محصول گواهی شده و استاندارد، سالانه به لحاظ سلامت جسمی به صورت رایگان پایش می‌شوند که این امر در

یکی دیگر از مواردی که می‌تواند در جهت راه اندازی واحدهای صنعتی و همچنین رونق تولید موثر باشد تخصیص تسهیلات با سود تک رقمی است.

همجوار یا واردات محصولات کشاورزی استفاده می‌کنند.

به طور مثال برنج کوبی‌های استان، محصول مورد نیاز کارخانه را از استان خوزستان تامین می‌نمایند. لازم به ذکر است که از برنج‌های وارداتی نیز در اینگونه واحدها پوست گیری و بسته بندی شده و روانه بازار می‌گردد. و همچنین کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی در زمان برداشت محصول از استان فارس مواد اولیه را تامین می‌نمایند و در مواقع دیگر از سایر استان‌ها نسبت به خرید گوجه فرنگی اقدام می‌نمایند.

شایان ذکر است استان فارس در صنایع تبدیلی رتبه دوم را در جذب ماده خام و ظرفیت ایجاد شده در سطح کشور را دارا می‌باشد.

با توجه به اینکه استان فارس استانی است که میزان تولید محصولات کشاورزی قابل توجهی دارد، در صورت فراهم شدن بستر مناسب از جمله تخصیص و ابلاغ به موقع تسهیلات می‌تواند ظرفیت بیشتری را در این زمینه ایجاد نماید.



واحدهای تولیدی صنایع غذایی نسبت به دریافت نشان حلال در استان پیش قدم شوند

مهندس داریوش امیری
معاونت ارزیابی و انطباق اداره کل استاندارد
فارس



در آزمایشگاه‌های مجهز اداره کل و آزمایشگاه‌های همکار مورد آزمون قرار می‌گیرد. محصولات در صورت مغایرت نتایج آزمون با استانداردهای مربوطه، به واحدهای تولیدی تذکر، اخطار داده می‌شود و در صورت لزوم نسبت به تعلیق و یا ابطال واحد اقدام می‌گردد.

آموزش مسئولین کنترل کیفیت: مدیران کنترل کیفیت واحدهای تولیدی در بدو استخدام، حتماً در زمینه کاری مربوطه آموزش‌های لازم را مطابق با استانداردهای ملی طی می‌کنند. این آموزش‌ها در زمینه آزمون و در زمینه کنترل کیفیت می‌باشد.

ارائه خدمات مشاوره‌ای به واحدهای تولیدی در راستای استانداردسازی: کارشناسان این اداره کل در ارتباط با استانداردسازی محصولات غذایی به صورت مستمر خدمات مشاوره‌ای به واحدهای تولیدی ارائه می‌نمایند. این خدمات در ارتباط با کنترل کیفیت خط تولید، آزمون و موارد مربوط به GMP و ... می‌باشد.

تایید صلاحیت آزمایشگاه‌های همکار و شرکت‌های بازرسی: در راستای اجرای اصل ۴۴ قانون و خصوصی سازی، سازمان استاندارد نیز به تبع قانون، بخشی از وظایف قانونی خود را برون سپاری نموده است. این اداره کل نیز از خدمات بخش خصوصی در زمینه انجام آزمون، نمونه‌برداری از واحدهای تولیدی، شرکت‌های بازرسی استفاده می‌کند. تایید صلاحیت بخش‌های خصوصی در قالب آزمایشگاه همکار و یا شرکت بازرسی توسط کارشناسان خبره‌ی این اداره کل انجام می‌گردد. بدیهی است واگذاری امور پس از تایید صلاحیت و صدور گواهی‌نامه‌های مربوطه نیز انجام می‌شود.

کنترل نتایج آزمون صادره از آزمایشگاه همکار: نتایج آزمون انجام شده توسط آزمایشگاه‌های همکار در سامانه سینا ثبت و پس از رویت و تایید توسط کارشناسان مربوطه به اطلاع واحد تولیدی رسانده می‌شود، بدیهی است در صورت مغایرت، اقدام قانونی لازم نیز توسط کارشناسان انجام می‌شود.

یکی از وظایف معاونت ارزیابی و انطباق اداره کل استاندارد فارس در جهت استاندارد سازی محصولات تولیدی حوزه صنایع غذایی، بازدید و بازرسی از واحدهای تولیدی است که در کل، سه نوع بازدید و بازرسی از واحد تولیدی انجام می‌شود.

۱- بازدید اولیه: این بازدید پس از درخواست صدور پروانه و تکمیل مدارک در اداره کل توسط تیم ارزیابی انجام می‌شود. در بازدید اولیه نواقص احتمالی خط تولید، موارد مرتبط با GMP و نقص مربوط به آزمایشگاه به واحد تولیدی اعلام می‌شود، در صورت نداشتن نقص فنی و نقص مدارک و آمادگی واحد تولیدی، از محصول مورد درخواست نمونه برداری انجام می‌شود.

پس از اعلام نواقص مشاهده شده، در بازدید اولیه، واحد موظف است نواقص را برطرف و کتباً به اداره کل استاندارد اعلام نماید.

۲- بازدید نهایی: پس از اعلام رفع نقص مجدداً توسط کارشناسان، بازدید نهایی انجام و در صورت رفع نقص و به شرط قبولی محصول در آزمون‌های مربوطه، پرونده واحد جهت طرح در کمیته علائم ارسال می‌گردد.

۳- بازدید ادواری: مطابق برنامه‌های از پیش تعیین شده و به صورت منظم، کارشناسان اداره کل استاندارد به واحدهای تولیدی مراجعه و تمام خطوط تولید، آزمایشگاه و سالن‌های تولید را مورد بازرسی قرار می‌دهند.

نمونه برداری: نمونه برداری از واحد تولیدی یا به منظور صدور پروانه در ابتدای تولید یا بصورت ادواری مطابق دستورالعمل‌های مربوطه از محصولات غذایی تولیدی انجام می‌شود. علاوه بر نمونه‌برداری ادواری یک نمونه برداری دیگری وجود دارد که از سطح بازار محصولات واحدهای تولیدی داخل و خارج استان در قالب طرحی به نام طرح طاه‌ها انجام و مورد آزمون قرار می‌گیرد.

آزمون: محصولات نمونه برداری شده از واحد تولیدی یا از مراکز عرضه کالا

می‌باشد. این آموزش‌ها توسط اداره کل استاندارد در آزمایشگاه‌های اداره کل و همکار که دارای مجوز آموزشی به مسئولین فنی می‌باشند بصورت تئوری و عملی انجام می‌گیرد.

■ کنترل استاندارد محصولات غذایی وارداتی به چه صورت انجام می‌گیرد؟

واردات مواد غذایی در کشور ما به دو صورت انجام می‌شود، حالت اول این است که محصول دارای گواهی بازرسی در مبدا (COI) می‌باشد که از طریق سامانه برای استاندارد ارسال می‌شود و کارشناس استاندارد مدارک را مورد بررسی قرار می‌دهد، چنانچه مشکلی وجود نداشته باشد اقدام به ترخیص کالا می‌کند، در غیر این صورت کارشناس مربوطه اقدام به نمونه برداری و انجام آزمون برابر استانداردهای موجود می‌نماید و در صورت قبولی در نتایج، کالا ترخیص می‌شود.

حالت دوم مربوط به کالاهایی است که گواهی بازرسی در مبدا (COI) ندارند، در این صورت کارشناس استاندارد نسبت به نمونه‌برداری محصول از گمرک اقدام و پس از انجام آزمون‌های لازم برابر استاندارد مربوطه و در صورت عدم مغایرت با استانداردها، نسبت به ترخیص کالا اقدام می‌نماید.

■ در سال جاری چه تعداد پروانه استاندارد محصولات غذایی در استان فارس صادر و چه تعداد باطل شده است؟

در حوزه صنایع غذایی در استان فارس ۷۹۵ پروانه وجود دارد که از ابتدای سال ۹۸ تا کنون ۹۰ پروانه صادر گردیده، از این ۹۰ پروانه تعداد ۷۸ پروانه اجباری و ۱۲ پروانه تشویقی است، همچنین ۸۸ مجوز نیز صادر شده است.

اما تعداد پروانه‌های باطل شده، عبارتند از ۱۲۰ پروانه که از این تعداد ۱۰۲ پروانه اجباری و ۱۸ پروانه تشویقی است، همچنین تعداد ۸۸ پروانه نیز تعلیق شده است که ۶۶ پروانه از این تعداد اجباری و ۲۰ پروانه تشویقی است.

ابطال این پروانه‌ها بیشتر به علت عدم تولید، عدم کیفیت لازم و کسب امتیاز منفی می‌باشد. این اداره کل سعی دارد در راستای حمایت از تولیدکنندگان طوری برنامه‌ریزی نماید که پروانه واحدها باطل نشود؛ حتی قبل از ابطال یک پروانه علاوه بر انجام مکاتبات لازم، با مدیر واحد تولیدی از طریق تماس تلفنی اطلاع‌رسانی کرده و اقدامات لازم در جهت جلوگیری از ابطال پروانه صورت می‌گیرد. که در نهایت در صورت اصلاح نشدن این موارد، پروانه باطل خواهد شد.

■ مصرف‌کنندگان مواد غذایی چگونه می‌توانند از استاندارد بودن محصولات اطمینان کافی را حاصل نمایند؟

محصولات مشمول استاندارد، دارای علامت استاندارد بر روی بسته‌بندی

کنترل نتایج آزمون انجام شده در واحد تولیدی: نتایج آزمونی که توسط واحد تولیدی انجام می‌شود هم در واحد تولیدی کنترل خواهد شد و هم واحد موظف است به صورت منظم به اداره کل استاندارد ارسال نماید. کنترل این نتایج یکی دیگر از فعالیت‌های کارشناسان حوزه معاونت ارزیابی و انطباق است.

بازدید و نمونه برداری از مراکز عرضه کالا در قالب طرح کالاها: انجام این طرح به منظور کنترل کیفیت کالاهای تولید شده در بازار انجام می‌شود. در این مرحله کارشناسان با مراجعه به مراکز فروش مواد غذایی، شرایط نگهداری فرآورده تولیدی را کنترل می‌کنند و در صورت نیاز جهت آزمون از فرآورده مورد نظر نمونه برداری انجام می‌دهند. (نمونه را خرید می‌کنند)

صدور گواهی استاندارد حلال: صدور گواهی حلال از وظایفی است که مطابق با قانون تقویت و توسعه نظام استانداردسازی ایران تنها به سازمان استاندارد واگذار شده است. صدور این گواهی در حوزه قضاوت ارزیابی انطباق انجام می‌شود.

کنترل باقی‌مانده آلاینده‌ها: کنترل باقی‌مانده آلاینده‌ها و صدور پروانه استاندارد حد مجاز آلاینده که از نظر فلزات سنگین، باقی مانده سموم دفع آفات کشاورزی، نیتريت، نیترات و ... انجام می‌شود، یکی دیگر از فعالیت‌های حوزه معاونت ارزیابی انطباق اداره کل استاندارد است که در حوزه محصولات کشاورزی و با همکاری سازمان جهاد کشاورزی انجام می‌گیرد که در حال حاضر تمرکز استان به هشت محصول بوده و منجر به صدور تعدادی پروانه شده است.

حضور در کارگروه‌های مرتبط استانی: کارشناسان حوزه این معاونت به صورت مرتبط و بر اساس نیاز و نیز بر اساس تفاهم نامه‌های منعقد، در جلسات و کارگروه‌های استانی شرکت می‌کنند.

■ تدوین استانداردها در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی در قالب کدام حوزه و تحت چه فرآیندی صورت می‌پذیرد؟

یک واحد تولیدی در حوزه‌ی صنایع غذایی برای اخذ پروانه بایستی دارای شرایط زیر باشد:

۱- داشتن زیر ساخت‌های مناسب مانند سالن تولید، خط تولید، انبارهای مواد اولیه و محصول نهایی

۲- دارا بودن آزمایشگاه مناسب برای کنترل کیفیت مواد اولیه، محصول حین تولید و محصول نهایی بر اساس استانداردهای مربوطه، تجهیز و کنترل این آزمایشگاه بر اساس استاندارد مربوطه انجام می‌شود.

۳- دارا بودن سیستم کنترل کیفیت و به تبع آن مسئول کنترل کیفیت با رشته تحصیلی مرتبط، مسئول کنترل کیفیت طی آموزش‌های لازم و اخذ تاییدیه و گواهینامه تایید صلاحیت مجاز به فعالیت در واحدهای تولیدی

صنایع غذایی از طرف اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی به عنوان مدیر فنی تایید صلاحیت شده باشند، از طرف این اداره کل نیز مورد تایید قرار می‌گیرند و نیازی به آموزش مجدد ندارند.

■ در خصوص شاخص استاندارد حلال محصولات غذایی که بر روی بسته‌بندی برخی محصولات مشاهده می‌گردد توضیحاتی ارائه دهید.

■ در کشورهای مسلمان فرض بر این است که تمامی محصولات غذایی حلال هستند مگر اینکه خلاف آن ثابت شود، اما واحدهای تولیدی برای اینکه بتوانند بازار خوبی در دنیا و به خصوص در کشورهای اسلامی داشته باشند بهتر است استاندارد حلال را نیز دریافت نمایند. استاندارد حلال در حال حاضر تشویقی است و برابر آیین‌نامه اجرایی قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد سازی، مصوب هیات وزیران، تنها مرجع صدور هرگونه گواهی و نشان حلال و نظارت بر آن در کشور منحصراً با اداره استاندارد است که در تمام کشورهای اسلامی نیز مسئولیت صدور گواهی حلال را به استاندارد آن کشور واگذار نموده‌اند، در حال حاضر در کشور ما محصولاتی که شامل ذبح و صید می‌باشند، گواهی‌نامه استاندارد آنها توسط سازمان ملی استاندارد و نماینده محترم ولی فقیه در جهاد کشاورزی بصورت مشترک صادر می‌شود اما صدور نشان حلال برای سایر محصولات غذایی تنها متولی اداره کل استاندارد است.

در حال حاضر در استان فارس برای ۲ واحد بسته‌بندی مرغ، استاندارد حلال صادر شده است و پرونده ۶ واحد تولیدی (تولید و بسته‌بندی آب معدنی، کنسرویجات، لبنیات و ...) در دست اقدام می‌باشد.

توصیه ما به واحدهای تولیدی این است که نسبت به دریافت علامت حلال در استان پیش قدم شوند. واحدهایی که دارای سیستم کنترل کیفیت مناسب و پروانه کاربرد علامت استاندارد می‌باشند، راحت‌تر می‌توانند پروانه حلال را دریافت کنند.

می‌باشند که مصرف‌کنندگان هنگام خرید باید دقت کافی داشته باشند که محصولات فاقد علامت استاندارد را خریداری نکنند. علاوه بر این در زیر علامت استاندارد درج شده بر روی بسته‌بندی محصولات غذایی، یک کد ۱۰ رقمی وجود دارد که مصرف‌کنندگان می‌توانند با پیامک این کد به شماره ۱۵۱۷۱۰۰۱، از اصالت محصول و اعتبار پروانه اطمینان حاصل کنند که با پیامک این کد، نام محصول، تاریخ اعتبار پروانه، استان و محل استقرار واحد برای مصرف‌کننده مشخص خواهد شد.

■ در مسیر کسب مجوز استاندارد محصولات غذایی، تولیدکنندگان ممکن است با چه مشکلاتی روبرو شوند؟ اداره کل استاندارد فارس در جهت رفع این مشکلات چه برنامه‌هایی را در نظر دارد؟

■ تولیدکنندگان برای اخذ پروانه استاندارد بایستی اقداماتی نظیر: تکمیل آزمایشگاه، مناسب سازی محل تولید و انبارها و سایر اقدامات را انجام دهند. یکی از مشکلات عدیده‌ای که اکثر تولیدکنندگان با آن روبرو هستند، عدم تکمیل بودن آزمایشگاه‌های آنها به دلیل هزینه‌بر بودن تجهیزات آزمایشگاهی یا زمان بر بودن تکمیل آن است که در این راستا این اداره کل به واحدهای تولیدی این امکان را می‌دهد تا به طور موقت با انعقاد قرارداد از امکانات سایر آزمایشگاه‌ها استفاده کنند تا بعداً بتوانند آزمایشگاه خود را به موازات فعالیت تولیدی تکمیل نمایند.

از دیگر مشکلات واحدهای تولیدی، نداشتن مجوزهای لازم سایر ادارات و سازمان‌ها است که در این راستا نیز اداره کل استاندارد تا حد ممکن و با در نظر گرفتن قوانین، با واحدهای متقاضی همکاری می‌نماید.

یکی دیگر از مشکلات، زمان لازم برای اخذ پروانه است که این اداره کل با تمهیدات لازم و با استفاده از ظرفیت آزمایشگاه‌های اداره و سایر آزمایشگاه‌های همکار سعی بر آن دارد که در کم‌ترین فاصله زمانی نمونه‌برداری را انجام و نسبت به صدور نتایج آزمون اقدام نماید.

از دیگر مشکلات واحدها تایید صلاحیت مسئولین کنترل کیفیت است که در جهت کمک به واحدهای تولیدی و روان‌سازی کارها چنانچه واحدهای



انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس، نماینده بخش خصوصی صنعت غذا

مهندس عبدالرضا دیداری
دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و
تبدیلی استان فارس



صنفی در کمیته تجدید نظر مشاغل سخت و زیان آور در استان فارس و کمیته تعیین صلاحیت انجمن مسئولین فنی، هیئت مدیره بنیاد مردمی دانشگاه شیراز و عضویت در کارگروه‌های تخصصی اتاق بازرگانی شیراز

■ **انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس در راستای حل مشکلات تولیدکنندگان صنایع غذایی استانی چه طرح‌ها و برنامه‌هایی را در نظر دارند؟**

■ انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس که به عنوان نماینده بخش خصوصی صنعت غذا در فارس فعالیت خود را از سال ۱۳۸۲ آغاز کرد با توجه به شرح وظایف مندرج در اساسنامه به طور خاص نسبت به رفع موانع و مشکلات و چالش‌های موجود در صنعت غذا با همت هیات مدیره و اعضا و تعامل با مسئولین استانی و با در نظر گرفتن شرایط حاکم بر اقتصاد، سعی کرده است با ارائه راهکارهای عملیاتی، راه‌های توسعه و شکوفایی صنعت غذا را دنبال نماید.

■ **تولیدکنندگان و واحدهای صنایع غذایی با چه شرایطی می‌توانند به عضویت در انجمن در آیند؟**

■ مستند به بند ۵ اساس نامه، هر شرکتی با هرگونه فعالیت مرتبط با صنعت غذا که دارای مجوز از ادارات ذیربط از جمله سازمان صمت، جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی و باشند می‌تواند با درخواست کتبی در جمع کارفرمایان صنعت غذای استان با پذیرش شرایط عضویت، عضو شود. (حقیقی یا حقوقی)

عبدالرضا دیداری، متولد سال ۱۳۵۰ شهرستان استهبان در شهر رونیز تحصیلات ابتدایی تا دوران متوسطه را در محل زادگاهش سپری کرد و از سال ۱۳۷۰ وارد دانشگاه شیراز شد. اولین فعالیت در حوزه کسب و کار را با مدیر عاملی شرکت حمل و نقل شروع و نهایتاً با تمام شدن تحصیلات از سال ۱۳۷۵ فعالیت خود را با ورود به شرکت دشت مرغاب از گروه تولیدی یک و یک شروع کرد. در دوران ده ساله فعالیت در شرکت یک و یک با پشت سر گذاشتن تمام سختی‌ها و چالش‌هایی که داشت در کنار استاد و یار دیرینه‌اش آقای مهندس رازقی، آموخته‌های علمی را با تجارب ارزنده مدیران و کارکنان با سابقه یک و یک عجین نمود که حاصل این فرایند نقشه راهی جهت ورود به کسب و کارهای جدید گردید. از سال ۱۳۸۴ مدیر عاملی شرکت جهان کولار را به عهده گرفت و پس از ۵ سال فعالیت در گروه آشامیدنی با شروع فعالیتی جدید در شهر سپیدان مدیر عامل شرکت جنوب اتانول که تولید کننده محصولات تخمیری و تقطیری بود را عهده‌دار شد و همزمان به عنوان نائب رئیس انجمن اتانول ایران با بهره‌گیری از تجربیات همکارانش در این رشته صادرات اتانول به کشورهای آسیای میانه رقم زد که می‌توان به عنوان رونق صنعت اتانول در آن مقطع نام برد. از سال ۱۳۹۳ مجدداً در کنار آقای مهندس رازقی فعالیت خود را در شاخه صنعت فرآورده‌های پروتئینی و غذای آماده در شرکت ستاره یخی آسیا و شرکت ون گستر از گروه تولیدی ب.آ آغاز نمود. همزمان با فعالیت در صنعت از آنجائی که از زمان دانش آموزی علاقه خاصی به فعالیت‌های اجتماعی داشت در انجمن‌های تخصصی با سمت هیات مدیره یا بازرس، همکاری در کنار بزرگان صنعت برایش فراهم گردید، از جمله: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس، کانون انجمن‌های صنفی کارفرمایی استان فارس، انجمن صنفی کارفرمایی تولید کنندگان اتانول ایران، انجمن صنعت پخش فارس، بوشهر، کهگیلویه و بویر احمد، نماینده کارفرمایان در هیات‌های تشخیص و حل اختلاف اداره کار شیراز، نماینده کانون انجمن‌های

■ به عنوان عضو هیئت رئیسه انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی فارس، پتانسیل‌های حوزه صنایع غذایی استان که می‌تواند بستر مناسبی برای سرمایه‌گذاران باشد و تا کنون کمتر مورد توجه و سرمایه‌گذاری بوده است چیست؟

- ۱- ارزیابی و بازبینی طرح کسب و کارهای موجود در راستای شناسایی ریسک‌های رکود و چابک کردن سازمان‌های تحت مدیریت با نگاه استراتژیک توسعه‌ای در تمامی حوزه‌های سازمان
- ۲- توسعه در مدیریت، فرآیندها، زیرساخت‌ها، ساختارهای مالی و تامین منابع
- ۳- سرمایه‌گذاری در استارت‌آپ‌های مرتبط با صنایع غذایی
- ۴- ورود شرکت‌های صنایع غذایی در بازار سرمایه

■ انجمن در راستای افزایش حمایت دولت از تولیدکنندگان چه اهداف و برنامه‌هایی را در حال اجرا یا پیش رو دارد؟

- اهداف و برنامه‌های در حال اجرای انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی فارس به شرح زیر می‌باشد:
 - ۱- مشمولیت معافیت مالیات ارزش افزوده در صنایع تبدیلی
 - ۲- کاهش حق بیمه سهم کارفرما
 - ۳- اصلاح قوانین کار و تجارت

■ مزیت‌های عضویت در انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی برای تولیدکنندگان و واحدهای صنفی چیست؟

■ قطعاً عضویت در تشکل‌های بخش خصوصی زمینه‌های تقویت و رشد و شکوفایی کسب و کارها در پرتو فراگیری از نظرات متخصصان صنعت در قالب بهره‌گیری از خرد جمعی می‌تواند زمینه‌های ارتباط با ساختار مدیریتی کلان کشور در جهت برنامه ریزی و تصویب قوانین در راستای روان سازی و شفافیت توسعه کسب و کارها نقش موثری را ایفا نماید.

■ محوریت اصلی جلسات انجمن بیشتر در چه راستایی می‌باشد؟

- ۱- احصاء مشکلات اعضا و انتقال به مراجع ذیصلاح قانونی
- ۲- بررسی و تجزیه و تحلیل آئین نامه‌ها و دستورالعمل‌ها و قوانین ابلاغی توسط مراجع قانونی و انعکاس نظرات بخش خصوصی در شفاف سازی موارد مرتبط با صنعت غذا در حوزه استانی و کشوری

■ به نظر شما راه برون رفت از بحران اقتصادی در شرایط کنونی چیست؟

- ۱- رقابتی کردن اقتصاد کشور از جمله راه کارهای نجات اقتصاد است. باید انحصار را برچینیم و رقابت را جایگزین کنیم.
- ۲- اعتماد و اطمینان به عملکرد بخش خصوصی توسط حاکمیت و کارگزاران و نهادینه کردن حقوق مالکیت معنوی صاحبان کسب و کار، در راستای تولید ثروت قانونی
- ۳- مهار تورم، خروج از رکود و رونق بازار
- ۴- تسهیل در ورود سرمایه به داخل کشور که منجر به سرمایه گذاری شود که مستلزم ایجاد وحدت رویه در تصمیم گیری سران سه قوه است.
- ۵- مشارکت سیستم بانکی در سرمایه گذاری بخش خصوصی
- ۶- شفاف سازی اقتصادی و خروج اقتصاد از زیر سایه‌ی سیاست و دوری از قاچاق فریبگی اقتصاد زیرزمینی
- ۷- گسترده شدن چتر عدالت مالیاتی بر همه امورات کشور
- ۸- خصوصی سازی به معنای واقعی در اجرای پیاده سازی واقعی و نهادینه کردن اصل ۴۴
- ۹- پرهیز از شعار گرایی و سیاست گذاری صریح و شفاف برای رفع تعارض منابع و مبارزه همه جانبه با فساد
- ۱۰- تعامل با جهان با حفظ حاکمیت و تاکید بر توسعه صادرات
- ۱۱- متناسب سازی نرخ بهره و تورم
- ۱۲- آزاد سازی قیمت کالا و نرخ ارز

بزرگترین افتخار ما اعتماد مصرف کنندگانمان است

شرکت زرین غزال (دایتی - آپادا)

واحد نمونه روز جهانی استاندارد

گفتگو با علی محمد ابراهیمی

مدیرعامل شرکت



■ شرکت شما با بهره گیری از چه استانداردهایی توانسته سطح کیفیت محصولات خود را ارتقا دهد؟

■ تمام استانداردهای سازمان غذا و دارو، اداره استاندارد ملی و همچنین استانداردهای اداره نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی و بهداشتی و همچنین استانداردهای جهانی حلال، HACCP، ISO22000، ISO9001 و... در مدیریت سیستمها و فرآیندهای شرکت زرین غزال مورد بهره گیری قرار می گیرند.

■ در فرایند تولید فرآورده های لبنی با در نظر گرفتن بالاترین استانداردهای کیفی، از چه روش های نوینی برای موفقیت کار خود بهره گرفته اید؟

■ باید بگویم این شرکت به ارزش هایی معتقد و متعهد است که مهم ترین این ارزش ها احترام به انسان ها و حقوق آن ها در مقام مشتری و مصرف کننده است. همین نگرش باعث می شود ما بهترین نیروی انسانی متخصص را با وسواس برای تولید محصولات انتخاب کنیم، سالم ترین و بهترین مواد اولیه را تامین کنیم و به روزترین تجهیزات، خطوط تولید و استانداردها و تکنولوژی های آزمایش کنترل کیفیت را به کار گیریم و کیفیت محصول را از خط تولید تا مصرف کننده نهایی در بالاترین درجه حفظ کنیم. همچنین با توجه به این مطلب که دامداری تامین شیر مصرفی محصولات زرین غزال در مالکیت و کنترل و نظارت مستقیم شرکت می باشد، این مورد نیز در سلامت و کیفیت محصول نهایی نقش به سزایی را ایفا می کند. عدم استفاده از مواد نگهدارنده، از ویژگی های دیگر بستنی های دایتی و لبنیات آپادا می باشد.

■ از نظر شما، نوع بسته بندی محصولات لبنی چگونه می تواند در جذب مصرف کنندگان تاثیر گذار باشد؟

■ پارامترهای زیادی در خصوص اثر گذار بودن بسته بندی وجود دارد که

علی محمد ابراهیمی متولد سال ۱۳۴۶، دانش آموخته رشته مهندسی عمران، عضو هیئت مدیره گروه صنعتی غزال و مدیرعامل شرکت زرین غزال می باشد. شرکت زرین غزال در زیربنایی بیش از ۷۰۰۰۰ متر مربع به مساحت ۱۲ هکتار ساخته شده است. آغاز تولید این شرکت در بخش بستنی از سال ۱۳۸۴ و در بخش لبنیات از سال ۱۳۸۷ می باشد. در حال حاضر بیش از ۴۵۰۰ نفر پرسنل در این شرکت و شبکه های توزیع مشغول به فعالیت می باشند و دارای توان تولید بیش از ۳۰۰ تن بستنی و ۵۰۰ تن لبنیات در روز است.

بستنی دایتی ابتدا با ۱۳ محصول جدید راهی بازار گردید و اکنون بیش از ۸۰ مدل از انواع بستنی با بالاترین کیفیت و بالاترین سطح استاندارد جهانی و داخلی تولید و عرضه می گردد. در حوزه لبنیات نیز برند آپادا محصولات خود را در دسته بندی های انواع شیر و شیرکاکائو، ماست و ماست های طعم دار، دوغ و انواع پنیر تولید و به بازار عرضه می نماید. در ادامه به گفتگو با مدیرعامل این شرکت می پردازیم.

■ حوزه های توزیع و عرضه محصولات شرکت را به لحاظ جغرافیایی شرح دهید.

■ محصولات شرکت زرین غزال با نام های تجاری بستنی دایتی و لبنیات آپادا تقریباً در اقصی نقاط کشور توزیع و در اختیار مصرف کنندگان و سبد غذایی خانواده ها قرار می گیرند.

■ در حوزه صادرات، فعالیت شرکت به چه صورت است؟ برای توسعه این بخش چه برنامه هایی را مد نظر قرار داده اید؟

■ عمده صادرات محصولات شرکت زرین غزال به کشور عراق، کشورهای حوزه خلیج فارس مانند امارات متحده عربی، قطر، عمان و... می باشد، همچنین با توجه به رویکردهای شرکت، طرحها و برنامه هایی نیز در خصوص گسترش و توسعه بازار صادراتی وجود دارد.

به موانعی که بر سر راه وجود دارد اضافه کرد. بحث نوسانات قیمت‌ها و تصمیم‌ها و بخش‌نامه‌های یک شبه‌ای که دولت اتخاذ می‌کند نیز طبیعتاً چالش‌های زیادی را برای ما ایجاد می‌کند. راهکاری هم که در حال حاضر شرکت در پیش گرفته است سعی در کنترل و نگه داشتن شرایط در بهترین صورت با توجه به وضعیت موجود می‌باشد.

■ افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت طی سال‌های اخیر در چه زمینه‌هایی بوده است؟

■ بزرگترین افتخار ما اعتمادیست که مصرف‌کنندگان ما دارند و بر همین افتخار است که سایر نهادها و ارگان‌ها افتخارات ارزنده‌ای را نصیب دایتی و آپادا کرده‌اند. از جمله این افتخارات نشان کارآفرین نمونه کشور، واحد نمونه صنایع لبنی استان از سال ۱۳۸۷ تا کنون از سوی اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی استان فارس، گواهی تایید صلاحیت آزمایشگاه همکار، لوح زرین مدیریت بازاریابی صنایع غذایی، واحد نمونه ملی و استانی صادرات در سال‌های ۹۶ و ۹۷، تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان برای دوره‌های متوالی را می‌توان نام برد.

■ اهداف و آرمان‌های آینده شما در شرکت چیست؟

■ چنان که شعار دایتی «شما شایسته بهترین‌ها هستید» و آپادا «بهترین برای بهترین‌ها» است، نشان می‌دهد که در دایتی حرکت به سوی بهتر و بهترین، یک ارزش راهبردی است. من و همکارانم هر روز مشغول طراحی، بررسی و مطالعه راهکارهایی برای رضایت مصرف‌کنندگان و بهبود کمی و کیفی محصولاتمان هستیم. شاهد این ادعا هم عملکرد چندین ساله دایتی در این بازار است. نوآوری‌های ما حتی در صنعت بستنی و لبنیات برای سایر تولیدکنندگان نیز پوشیده نیست. همینطور که می‌بینید نگاه ما به افزایش کیفیت تازگی ندارد و با برنامه خاصی در پی افزایش کیفیت و گسترش بازار بستنی و لبنیات هستیم.



زیبایی و جذابیت ظاهری در زمینه طراحی و استفاده از موارد گرافیکی، راحتی خواندن مطالب درج شده روی بسته بندی برای مصرف‌کننده، تشخیص آسان در کنار سایر محصولات چیده شده در فروشگاه‌ها، فرم بدنه و قالب بسته‌بندی جهت حمل و نگهداری آسان و امکان استفاده بهینه و حداکثری از محصول درون بسته‌بندی و حفاظت و نگهداری از محصول به بهترین شکل را می‌توان از این عوامل دانست.

■ در ارائه محصولات به جامعه مصرف‌کنندگان، جایگاه برتری در حوزه استاندارد، چگونه می‌تواند معرف خوبی برای محصولات باشد؟

■ استاندارد اعتماد و اطمینانی است که همه اقشار جامعه توجه بسیاری به آن دارند و بالطبع داشتن این عنوان، جایگاه و ارزش انکارناپذیری از نشان تجاری در ذهن مشتریان بنا می‌سازد که موجب میل و ترویج محصولات آن خواهد بود.

■ در زمینه ارائه طعم‌ها و محصولات جدید تا کنون چه برنامه‌ها و فعالیت‌هایی داشته‌اید؟ و چگونه توانسته‌اید در این زمینه موفق باشید؟

■ واحد تحقیق و توسعه زرین غزال در برنامه ریزی کوتاه مدت پس از دریافت اطلاعات بازار از واحد بازاریابی اقدام به ارتقاء و بهبود کیفیت محصولات می‌نماید و در برنامه‌ریزی بلند مدت نوآوری و تولید محصولات جدید در دستور کار این واحد قرار دارد. بستنی دایتی و لبنیات آپادا در صنعت فرآورده‌های غذایی از بدو حضور پیشرو بوده و هست و همچنان پیشرو خواهد بود. بهبود، اصلاح، بالا بردن و کنترل کیفیت و تنوع، جزء برنامه‌های همیشگی شرکت است و اگر چه به خاطر مباحث رقابت نمی‌توان همه برنامه‌های آتی را بیان کرد ولی می‌توانم به مردم عزیز بگویم که همیشه از دایتی محصولات جدید خواهند دید و بهترین محصولات را برایشان تدارک می‌بینیم چون واقعاً مردم ایران را همانطور که در شعار شرکت بیان شده «شایسته بهترین‌ها» می‌دانیم.

■ اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما تا کنون چه بوده و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

■ وجود بروکراسی‌های اداری و قوانین دست و پا گیر حاکم در ادارات و وزارتخانه‌ها و عدم همکاری‌های لازم و مسیر ناهموار برای اخذ مجوزها و تاییدیه‌ها را نیز می‌توان از جمله این موانع دانست. بحث سرمایه در گردش نیز از مواردی است که هر واحد تولیدکننده‌ای با آن دست و پنجه نرم می‌کند، مشکلات و قوانین مالیاتی کشور و همچنین مالیات ارزش افزوده با اینکه دولت طرح بسیار خوبی برای آن در نظر گرفته بود، اما آن را به نتیجه نهایی نرساند و نتیجه‌ی جالبی نیز نداشت هم می‌شود

برخورد مناسب با مشتریان، یکی از دلایل مهم موفقیت

شرکت دبش مرودشت
واحد نمونه روز جهانی غذا

گفتگو با **مهران استخر**
مدیرعامل شرکت



همچنین طی چند سال اخیر توزیع به کشورهای عراق، افغانستان و پاکستان بیشتر فعالیت و صادرات محصولات صورت می‌گیرد و تقریباً حدود ۲۲ سال است که با این کشورها در زمینه صادرات محصولات در ارتباط هستیم. مشتری‌های ما در این کشورها بصورت دائمی و طولانی مدت می‌باشند.

■ استانداردهای مورد بهره‌گیری در جهت حفظ سطح کیفیت و سلامت محصولات شرکت را شرح دهید.

■ ما با استفاده از استانداردهای داخلی اداره نظارت و اداره استاندارد و ISO استفاده می‌کنیم و همچنین با در نظر گرفتن ذائقه و نیاز جامعه هدف صادرات محصولاتمان از نوع بسته بندی و سطح کیفیت و استاندارد مورد نیاز رعایت می‌شود، علاوه بر استانداردهای داخل کشور خود، به ذائقه و سلیقه کشورهای هدف صادرات محصولات نیز توجه کرده و تمامی اصول را رعایت می‌کنیم.

■ در حوزه صادرات انواع کنسروبیجات به خصوص رب گوجه فرنگی چه برنامه‌هایی را در نظر دارید؟

■ یکی از نقاط ضعف موجود در صنایع غذایی کشورمان، نوع بسته بندی و نبود بسته‌بندی مناسب می‌باشد، بسیاری از رقبای ما در سطح بین‌المللی شاید از نظر کیفیت محصولات به پای محصولات ایرانی نرسند اما در زمینه بسته‌بندی برنامه‌ریزی‌ها و سرمایه گذاری‌های زیادی داشته‌اند، متأسفانه در کشور ما به دلیل ضعف در بسته بندی محصولات و نبود ماشین آلات جدید بسته بندی، در زمینه صادرات دچار مشکل هستیم که اگر در این حوزه سرمایه گذاری و برنامه ریزی شود مطمئناً جایگاه بهتری در سطح جهانی خواهیم داشت.

مهران استخر متولد سال ۱۳۴۲ مدیرعامل شرکت دبش مرودشت دارای تحصیلات دیپلم و ۲۲ سال سابقه فعالیت در زمینه تولید، توزیع و صادرات مواد غذایی می‌باشد که قبل از این در صنعت نیز فعالیت داشته‌اند. وی در سال ۱۳۷۴ در زمینه خرید و فروش گوجه فرنگی شروع به کار کرده و طی یک سری اتفاقاتی که بعد از آن صورت گرفت، باعث شد به جای دریافت نقدی مطالبات خود از یک شرکت تولیدی رب گوجه فرنگی، محصولات آن شرکت را دریافت نماید که همین امر باعث ورود به بازارهای صادراتی شد. از سال ۱۳۷۶ وارد صادرات رب گوجه فرنگی به کشور عراق شد و پس از آن تصمیم به ورود به عرضه تولید و صادرات رب گوجه فرنگی گرفت.

شرکت صنایع غذایی دبش مرودشت در سال ۱۳۸۳ تحت عنوان تولید، توزیع، صادرات و واردات کلیه صنایع غذایی به ثبت رسید، در سال ۱۳۹۵ در زمینی به وسعت ۵ هکتار و تقریباً ۹۰۰۰ متر زیربنا و با نصب آخرین ماشین‌آلات روز دنیا راه اندازی و با حدود ۶۰ نفر نیروی انسانی بصورت ثابت و در فصل‌های تولید ۱۰۰ نفر پرسنل در سال ۱۳۹۶ شروع به کار کرد. این کارخانه با استفاده از ۶۰۰۰۰۰ کیلوگرم مواد اولیه همچنین با استفاده از ۵۰۰ تن گوجه فرنگی مرغوب بصورت روزانه تولید دارد. در ادامه به گفتگو با مدیرعامل این شرکت خواهیم پرداخت.

■ محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی نمایید.

■ محصولات شرکت شامل رب گوجه فرنگی، سس کچاپ، سس گوجه فرنگی تند، زیتون فراوری شده، انواع ترشیجات، شوربیجات و رب انار می‌باشد.

■ حوزه‌های توزیع و عرضه محصولات شرکت را به لحاظ جغرافیایی شرح دهید.

■ حوزه توزیع ما بیشتر در حوزه کشورهای حاشیه خلیج فارس و

■ در تولید و بسته‌بندی رب گوجه فرنگی از چه فناوری‌ها و روش‌هایی برای حفظ کیفیت و سلامت محصولات بهره گرفته‌اید؟

■ طی این سال‌ها با بالابردن سطح کیفیت و سلامت محصولاتمان و با بهره‌گیری از برنامه‌ریزی‌ها و حسابرسی‌های دقیق توانسته‌ایم به موفقیت‌های متعددی دست یابیم، همچنین یکی دیگر از دلایل مهم در موفقیت ما خلق و خوی مناسب در برخورد با مشتریان می‌باشد.

■ ما در تولید و بسته‌بندی رب گوجه فرنگی از آخرین تکنولوژی‌های روز دنیا و بهترین مواد اولیه استفاده کرده‌ایم، از جمله بهترین روش‌های کیفیت در زمینه صافی‌ها و نوع پاستوریزه کردن و ماشین‌آلات روز دنیا برای تولید بهره گرفته‌ایم.

■ اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما، تاکنون چه بوده و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

■ به امید خدا و با پشت سر گذاشتن مشکلات، یکی از اهداف پیش روی ما توسعه خط تولید کارخانه، توسعه اشتغال‌زایی، افزایش تنوع محصولات و سرمایه‌گذاری بیشتر در حوزه محصولات جدید و همچنین گسترش بازارهای هدف صادراتی می‌باشند.

■ اقتصاد هر کشوری در دنیا مشروط به این می‌تواند پا برجا و قدرتمند باشد که در آن کشور تولید رونق داشته باشد و این مهم در صورتی امکان پذیر خواهد بود که بخش خصوصی در این زمینه سرمایه‌گذاری کند و بخش خصوصی مشروط به این سرمایه‌گذاری خواهد کرد که امنیت شغلی در آن کشور حکم فرما باشد، در حال حاضر مشکل اصلی ما در مواقعی است که کلی برنامه‌ریزی برای اهداف خود می‌کنیم اما ممکن است یک شبه و با صدور یک بخش نامه تمام آن برنامه‌ها نقش بر آب شوند، بخش نامه‌های اضافی و دست و پا گیر و معضلات بانکی که تنها باعث به چالش کشیدن تولیدکنندگان و جلوگیری از تولید می‌شود.



تولید محصولات سالم، از مزرعه تا سفره

**شرکت فرآورده‌های آماده‌ی طبخ گل پونه
واحد نمونه جشنواره حمایت از حقوق کنندگان**

گفتگو با محمد حسن سمیعی‌پور
مدیرعامل شرکت



– انواع بخارپزها و دورچین‌ها جهت سالادها و تزئین غذا

■ حوزه‌های توزیع و عرضه محصولات شرکت را به لحاظ جغرافیایی شرح دهید.

■ محصولات تولیدی شرکت تقریباً به تمامی فروشگاه‌های سطح شهر شیراز و استان فارس و همچنین استان هرمزگان، شهرهای بندرعباس، لار، لامرد، بوشهر، عسلویه و سایر شهرهای کشور توزیع می‌شود که غالباً یا به صورت فروش مستقیم توسط نمایندگی‌های شرکت یا پخش مویرگی یا بخش عمده صنعتی عرضه می‌گردد. همچنین در حوزه صادرات، انواع سبزیجات به صورت تازه و بسته‌بندی شده به کشورهای حوزه‌ی خلیج فارس صادر می‌شود.

■ هدف شما از راه اندازی خط تولید و بسته بندی سبزیجات و محصولات آماده طبخ چه بوده است؟

■ با توجه به مشغله زیاد خانواده‌ها، نیاز به این گونه محصولات در جامعه احساس می‌شد که هنوز به آن پرداخته نشده بود، هدف از راه اندازی خط تولید و بسته‌بندی سبزیجات در وهله‌ی اول همین مسئله بود و دوم فاصله گرفتن مردم از غذاهای سالم و سنتی ایرانی بخاطر فرآوری سخت این محصولات و روی آوردن افراد به سمت غذاهای پرکالری و فست فودها بود. با توجه به نیازهای نام برده بر آن شدیم تا خط تولید و بسته‌بندی سبزیجات و محصولات آماده طبخ را راه اندازی کنیم.

■ برای بسته بندی محصولات و حفظ تازگی و ماندگاری آن‌ها از چه روش‌هایی بهره گرفته‌اید؟

■ با توجه به ماندگاری بسیار کم محصولات و حفظ تازگی آن، معمولاً از آخرین تکنولوژی MAP در ظروف P.P استفاده می‌کنیم.

محمد حسن سمیعی‌پور، متولد سال ۱۳۵۷ در شهر شیراز، دارای مدرک کارشناسی عمران، عضو انجمن صنفی نهال کاران استان فارس، عضو انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان، عضو نماینده کارفرمایی اداره کار، عضو هیئت مدیره اتحادیه میوه و تره‌بار و مدیرعامل فرآورده‌های آماده طبخ گل پونه می‌باشد.

شرکت گل پونه فعالیت خود را از سال ۱۳۹۰ با تلاش و کوشش و برنامه‌ریزی مدیران و پرسنل وفادار و با انگیزه به صورت صنعتی و در فاز دوم با تولید انواع سبزیجات تازه و منجمد آغاز نمود که این مسیر را در سال ۱۳۹۶ با افتتاح کارخانه صنعتی خود، خطوط مختلف تولید از جمله فرآوری انواع سبزیجات تازه، خشک، منجمد، سبزی بصورت مکانیزه و انواع غذاهای آماده بر پایه سبزیجات فعالیت خود را به عنوان یکی از چند کارخانه بزرگ جنوب کشور آغاز و در حال حاضر کارخانه با ۱۷۰ پرسنل در حال فعالیت می‌باشد و روزانه با فرآوری ۵ تن سبزی در خدمت هم شهری‌ها و هم وطنان می‌باشد.

■ محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.

■ انواع محصولات تولیدی و بسته‌بندی شده‌ی شرکت گل پونه به شرح زیر می‌باشد:

- انواع سبزیجات تازه خرد شده آماده مصرف
- انواع سبزیجات منجمد خرد شده آماده مصرف
- انواع سبزیجات سرخی خرد شده آماده مصرف
- انواع سبزیجات بصورت آماده و طعم‌دار
- انواع صیفی‌جات تازه آماده مصرف شامل: کلم سر، کلم برگ، لوبیا سبز، بادمجان، کدو سبز و ...
- انواع سالادها
- سبزی خوردن آماده مصرف
- انواع غذاهای نیمه آماده شامل: فلافل، کوکوسبزی، انواع سمبوسه‌ها، توپک سبزیجات، جی‌کو و ...

■ اصلی‌ترین مشکلات و تنگنای پیش روی شما تا کنون چه بوده و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

■ از بیان مشکلات خودداری می‌کنیم که اگر بخواهیم ورود پیدا کنیم بسیار مفصل و طولانی خواهد شد. در این سال‌ها یاد گرفته‌ام که هر روز برای مقابله و حل مشکلات آماده باشم و از این مشکلات و سختی‌ها در جهت مثبت و پیشرفت شرکت و خط تولید استفاده نمایم.

■ افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت گل پونه طی این سال‌ها در چه زمینه‌هایی بوده است؟

■ افتخارات کسب شده توسط شرکت به شرح زیر می‌باشد:
 اخذ ایزوهای کیفی، نشان غذای سالم تهران، واحد نمونه در عرضه مستقیم محصول در سال ۹۷ علوم پزشکی و اخذ تندیس و لوح رعایت حقوق مصرف‌کنندگان در سال ۹۷

■ اهداف و آرمان‌های پیش روی شرکت چیست؟

■ از جمله اهداف ما تولید انواع محصولات سالم، با تفکر از مزرعه تا سفره می‌باشد.

■ استقبال مصرف‌کنندگان از محصولات این شرکت چگونه بوده است؟

■ استقبال افراد از محصول با توجه به نیاز مشتریان بسیار زیاد بوده و همواره ما مهمان سفره‌ی همه‌ی همشهریان عزیزمان که همواره از نظراتشان در این سال‌ها استفاده کرده‌ایم هستیم.

■ ارائه محصولات جدید به بازار به چه میزان می‌تواند در موفقیت شرکت شما نقش داشته باشد؟

■ ما همواره سعی کرده ایم که در بازار پیش رو باشیم، قطعا محصولات جدید برای مشتریان جذاب و نظرمدیران مجموعه راحت سازی کار کدبانوی ایرانی در آشپزخانه می‌باشد که تمام محصولات جدید در این راستا طراحی می‌شوند.

■ در زمینه حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان به عنوان واحد نمونه این حوزه، چه فعالیت‌ها و اقدامات شاخصی داشته‌اید؟

■ تمام تلاش و فعالیت مجموعه فقط جهت رضایت مشتری می‌باشد، با توجه به دفاتر نمایندگی مجموعه در سطح شهر همواره به طور مستقیم با مشتریانمان در ارتباط هستیم به طوری که تمام مسائل و مشکلاتمان را به ما گوش زد می‌کنند و مرتفع کردن نظرات توسط کارخانه یعنی رضایت‌مندی که دلیل اصلی این موفقیت فقط ارتباط مستقیم با مشتری و استفاده از نظرات خود مشتریانمان می‌باشد.



انار، میوه‌ای سرشار از مواد مغذی و آنتی‌اکسیدان‌ها

شرکت مزرعه سبز نی‌ریز (نارنی)

گفتگو با محمود بامداد

مدیرعامل شرکت



■ انار میوه‌ای سرشار از مواد مغذی مورد نیاز برای سلامت بدن است. آنتی‌اکسیدان‌های موجود در آن از قلب محافظت و از سرطان جلوگیری می‌کند. ویتامین ث و آنتی‌اکسیدان‌های موجود در آن می‌توانند به تأخیر علائم پیری کمک کنند. این آنتی‌اکسیدان‌ها در شادابی پوست نیز ماثربوده و از تجمع چربی در سرخرگ‌ها پیشگیری می‌کند، تلاش ما این است که تمام خواصی که در میوه انار است در محصولات تولیدی از انار هم حفظ شود.

■ برای تولید و بسته‌بندی محصولات با کیفیت و سلامت محور از چه روش‌ها و استانداردهایی بهره گرفته‌اید؟

■ ما در کارخانه خود برای تولید و بسته‌بندی محصولاتمان از استاندارد ملی ایران iso و haccp بهره گرفته‌ایم، همچنین محصولات ما با استاندارد اتحادیه اروپا نیز مطابقت دارد.

■ شاخصه تشخیصی رب انار مرغوب و با کیفیت چیست؟ رنگ و غلظت رب انار چه ارتباطی با کیفیت محصول دارد؟

■ رب انار باید بریکس ۷۰ به بالا داشته باشد در عین حال از آب انار صاف تهیه شده باشد، هرگونه پالپ در رب انار که باعث سختی محصول شود، محصول را از استاندارد خارج می‌کند، همچنین رب انار مرغوب ضمن آنکه غلیظ است، نسبتاً روان هم هست و طعم و مزه انار را می‌دهد.

■ برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتتان چیست؟

■ برای برنامه ریزی در زمینه صادرات منتظر گشایش بازارهای خارجی هستیم، مشتریان خارجی به دلیل سیاست‌ها و برنامه‌ریزی‌های نادرست در زمینه صادرات روز به روز کمتر می‌شوند.

■ اصلی‌ترین مشکلات و تنگناهای پیش روی شما تا کنون چه بوده و برای حل این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

محمود بامداد، مدیرعامل شرکت مزرعه سبز نی‌ریز متولد سال ۱۳۳۰ دارای مدرک فوق لیسانس مدیریت کشاورزی می‌باشد که علاوه بر فعالیت در حوزه صنایع غذایی دارای سابقه فعالیت در وزارت کشاورزی نیز می‌باشد.

به دلیل نیاز به صنایع تبدیلی انار در شهرستان نی‌ریز، شرکت مزرعه سبز نی‌ریز در سال ۱۳۸۱ با هدف فراوری میوه انار تشکیل شد، پرسنل شرکت همگی از متخصصین و فعالان بخش کشاورزی و سایر رشته‌های مرتبط می‌باشند.

این کارخانه در سال ۱۳۸۳ به بهره‌برداری رسید که خط اصلی ساخت شرکت Bertv22i ایتالیایی است که مدیران و متخصصین شرکت نیز در طراحی کارخانه نظر داشته‌اند. در ادامه به گفتگو با مدیرعامل این شرکت خواهیم پرداخت.

■ محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.

■ نام تجاری محصولات نارنی (narni) است، ما در این کارخانه سالیانه حدود ۲۰۰۰۰ تن انار منطقه را جذب می‌کنیم و حدود دوهزار و پانصد تن از محصولات مختلف مانند کنسانتره انار، رب انار، آب انار و ... را تولید می‌کنیم.

■ حوزه‌های پخش و عرضه محصولات را به لحاظ جغرافیایی شرح دهید.

■ محصولات ما عمدتاً بصورت بالک (کیسه‌های اسپتیک در بشکه‌های فلزی) برای سایر کارخانجات استان و کشور ارسال می‌شود، همچنین بخش کوچکی از محصولات بصورت بسته بندی در شیشه و بطری تولید و توزیع می‌شود.

■ اصولاً تعریف محصول سلامت محور چیست و برای دستیابی به تولید محصولات سلامت محور چه فرآیندی باید طی شود؟

شما از دولت و مسئولین چیست؟

■ مسئله مهمی که این روزها چوبش را تولیدکنندگان می‌خورند و نفعش را دیگران می‌برند، دوگانگی نرخ ارز است، ارز باید تک نرخی شود تا امکان سو استفاده پیش نیاید و همه با یک چشم دیده شوند.

اهداف و آرمان‌های شما در این شرکت چیست؟

■ آرمان ما جز تولید بهتر و بیشتر نیست، تنها با تولید بهتر و بیشتر می‌توانیم دینمان را به مردمانمان ادا کنیم. امروزه هزاران نفر باغدار زحمت‌کش از خدمات این کارخانه بهره می‌برند و مردم عزیزمان از محصولات سلامت محور این کارخانه استفاده می‌کنند. ما به لحاظ تنوع در محصول و زیر پوشش بردن تعداد بیشتری از کشاورزان و اشتغال تعداد بیشتری از جوانان شهرمان در تلاشیم تا کارمان را با دسترنج و زحمات خودمان توسعه دهیم.

■ یکی از مشکلات اصلی این روزهای ما این است که تمام فشارهای قانونی و دستورات عمل‌هایی که هر روز بیشتر می‌شوند فقط بر دوش تولیدکننده سنگینی می‌کند همچنین در اثر تورم، از طرفی هزینه‌ها بالا می‌رود و از طرفی دیگر تولیدات نباید گران شود، امور مالیاتی دفاتر واحدهای تولیدی را بصورت ذره‌بینی بررسی می‌کنند در حالی که سودیان واقعی از دسترس خارج هستند، ادارات نظارتی ما را زیر ذره‌بین برده‌اند و تولیدات گمنام در بازار فراوان است و دسترسی ناظرین بر آنها محدود می‌باشد.

افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت را بیان نمایید.

■ ما بارها و طی سال‌های مختلف به عنوان واحد نمونه کارآفرین برتر استان و ملی، انتخاب شده‌ایم و لوح تقدیر دریافت کرده ایم، اما ای کاش از واحدهای منتخب و نمونه حمایت‌های بیشتری صورت می‌گرفت.

به عنوان یک واحد سلامت محور شاخص در استان، خواسته

دانش و فناوری روز دنیا، لازمه دستیابی به بازارهای صادراتی

مجتمع کشت و صنعت دشت ارم شیراز (همه روزه)

گفتگو با ناصر ارشدی
مدیرعامل شرکت



■ استانداردهای مورد بهره‌گیری در این شرکت را معرفی نمایید.

شرکت قادر به تولید محصولات خود با استانداردهای ملی و بین‌المللی که فقط تعداد بسیار محدودی از کارخانجات کشور دارای این شرایط می‌باشند بوده و به جرئت می‌توان ادعا نمود که از معدود واحدهای تولید کننده رب با آخرین تکنولوژی روز دنیا می‌باشیم.

■ آیا این شرکت در حوزه صادرات نیز فعالیت دارد؟ برنامه شما برای توسعه این بخش چیست؟

خوشبختانه عمده تولید این واحد در بسته بندی‌های صادراتی قابل عرضه به بازارهای بین‌المللی می‌باشد که آمارهای صادرات این شرکت در سال‌های گذشته موید این موضوع است. نصب و راه‌اندازی دستگاه‌های خریداری شده می‌تواند شرکت را به یک واحد تولیدی موثرتر در بخش صادرات تبدیل نماید اما متأسفانه در یکی دو سال اخیر به علت مشکلات بوجود آمده در زمینه صادرات اعم از تحریم‌های بین‌المللی و ممانعت‌های متاثر از مسائل داخلی، میزان صادرات به شدت کاهش یافته که امید است پس از رفع اینگونه مشکلات، شرکت بتواند موفق به کسب مجدد بازارهای از دست رفته گردد.

■ شرکت شما چه میزان از فناوری‌ها و دانش روز دنیا بهره گرفته است؟

دستیابی به بازارهای صادراتی نیازمند فناوری و دانش روز دنیا می‌باشد که خوشبختانه در این زمینه با آگاهی از نیاز بازارهای جهانی، اقدامات لازم جهت رفع نیاز بازارهای محصولات صورت پذیرفته است. همچنین شرکت توانسته است با سرمایه گذاری‌های کلان و بهره‌مندی از تخصص‌های مورد نیاز، امکانات لازم را در جهت استفاده از فناوری‌های روز دنیا فراهم آورد.

ناصر ارشدی متولد سال ۱۳۲۸، فارغ التحصیل رشته مهندسی عمران از دانشگاه شیراز در سال ۱۳۵۳ می‌باشد که پس از فارغ‌التحصیلی به مدت ۲ سال در بخش خصوصی مرتبط با رشته تحصیلی خود فعالیت نموده و از سال ۱۳۵۵ تاکنون به عنوان مدیر عامل واحدهای مرتبط با صنایع غذایی مشغول به کار می‌باشد.

در حال حاضر و از سال ۱۳۸۲ به عنوان مدیر عامل مجتمع کشت و صنعت دشت ارم که در سال ۱۳۷۸ با ظرفیت ۲۰۰۰ تن رب در سال تاسیس گردیده مشغول به کار بوده و در طول سال‌های گذشته با افزایش ماشین آلات و به روز کردن خطوط تولید، ظرفیت را به بیش از ۸۰۰۰ تن رب در سال ارتقاء داده که قرار است با نصب و راه اندازی ماشین آلات جدید ساخت کشور ایتالیا، ظرفیت تولید را به بیش از ۱۵۰۰۰ تن افزایش دهند.

شاغلین فعلی شرکت، ۳۵ نفر پرسنل ثابت و دائم بوده که در فصول تولید امکان افزایش تعداد پرسنل تا ۶۰ نفر هم وجود دارد. افراد شاغل در شرکت دارای درجات تحصیلی متعدد می‌باشند که بالغ بر ۶ نفر با درجه تحصیلی لیسانس، فوق لیسانس و دکترا نیازهای علمی و اداری شرکت را مرتفع می‌نمایند و به همین تعداد شاغل در بخش‌های دیگر با درجه تحصیلی کاردانی و مابقی کمتر از کاردانی، مشغول به کار می‌باشند. از مجموع پرسنل شاغل، ۵۰ درصد آقایان و ۵۰ درصد را خانم‌ها تشکیل می‌دهند. در ادامه به گفتگو با مدیرعامل این شرکت خواهیم پرداخت.

■ محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.

این شرکت علی‌رغم داشتن مجوزهای لازم در زمینه‌های مختلف تولیدی، صرفاً تمام تلاش خود را معطوف به تولید رب گوجه فرنگی به صورت کاملاً تخصصی نموده و خوشبختانه امکان عرضه تولیدات خود، در ظروف چند صد گرم تا ۲۵۰ کیلوگرم به روش کاملاً بهداشتی و قابل قبول در بازارهای بین‌المللی را دارد.

تامین انرژی مانند برق، گاز، سوخت و سایر نهاده‌ها که جزء مشکلات عمومی واحدهای صنعتی می‌باشد، در رسیدن به حداکثر کارایی و استفاده وافر از امکانات نصب شده در شرکت بدون تاثیر نبوده و عدم تامین آن موجب پایین آمدن راندمان و به کار گیری نیروی اشتغال بیشتر شده است.

■ به عنوان پیشکسوت صنعت غذا در استان فارس، خواسته شما از دولت و مسئولین مربوطه چیست؟

■ آسان سازی قوانین وضع شده در صنعت غذا و همکاری بیشتر مسئولین در زمینه‌های مختلف از جمله تولید، موجب ارتقاء و سرعت بخشیدن در دستیابی به اهداف نهایی خواهد شد.

■ اهداف و آرمان‌های پیش روی شما چیست؟

■ صنعت رب گوجه فرنگی یکی از بزرگترین صنایع در کشور عزیزمان ایران و سایر نقاط دنیا می‌باشد که متأسفانه تلاش چندانی در جهت بهره‌گیری از این صنعت صورت نپذیرفته است. به جرئت می‌توان ادعا نمود که این صنعت در کشور ما در حال حاضر نخستین مراحل همگام شدن با فناوری روز را می‌پیماید که رسیدن به افق مطلوب و حداکثر استفاده از این محصول خدادادی، تلاش بسیار زیادی را می‌طلبد.

■ پیشنهادات و توصیه‌های شما به عنوان یک کارآفرین و پیشکسوت موفق، به جوانان علاقه‌مند به فعالیت در حوزه صنعت به ویژه صنایع غذایی چیست؟

■ اجرای قوانین و ضوابط وضع شده در این صنعت که عمدتاً منجر به حفظ سلامت غذایی مصرف کنندگان محصول می‌باشد، باید همواره مد نظر علاقه‌مندان به ورود در این صنعت قرار گیرد.

■ در بسته بندی رب گوجه فرنگی برای حفظ سلامت و کیفیت آن از چه روش‌هایی استفاده می‌نمایید؟

■ رب گوجه فرنگی یکی از محصولات پر مصرف توسط اقشار مختلف می‌باشد که سلامت و کیفیت آن جهت مصرف کننده نهایی، حائز اهمیت است. جهت دستیابی به این امر، محصولات در بسته‌بندی‌های متنوع و قابل اطمینان به روش‌های پاستوریزه و اخیراً استریلیزه به بازار عرضه می‌گردد که این روش‌ها نیاز به استفاده از هرگونه مواد نگهدارنده را مرتفع نموده و حتی استفاده از نمک جهت پیشگیری از به خطر افتادن سلامت خانوار به حداقل ممکن کاهش یافته است.

■ افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت طی این سال‌ها در چه زمینه‌هایی بوده است؟ و دلایل این موفقیت‌ها چیست؟

■ علاوه بر کسب نشان افتخارآمیز استاندارد و کسب سیب سلامت از سازمان‌ها و ادارات مرتبط و همچنین اخذ نشان ISO، شرکت به عنوان واحد نمونه استانی و واحد نمونه ملی نیز به کسب افتخار نائل گردیده که عمده دلایل کسب این افتخارات، اجرای دقیق قوانین و ضوابط کشوری و بین‌المللی می‌باشد.

■ عمده مشکلات و تنگنای پیش روی شما طی این سال‌ها در چه زمینه‌هایی بوده و برای مقابله با این مشکلات از چه راهکارهایی استفاده نموده‌اید؟

■ عمده مشکلات و تنگنای سال‌های گذشته ناشی از مشکلات عمومی کشور بوده که رفع آن‌ها موجب اتلاف وقت و صرف هزینه‌های گزاف برای سرمایه گذاران و در نتیجه به تاخیر افتادن اهداف عالی شرکت شده است.



افزایش ایمنی و سلامت محصولات باعث افزایش رقابت پذیری در بازار خواهد شد

شرکت قندآوران فارس (الوس)
گفتگو با علیرضا محمودی
مدیرعامل شرکت



■ داشتن بسته بندی مناسب و افزایش ایمنی و سلامت محصولات به ایجاد ارزش افزوده و افزایش قابلیت رقابت پذیری محصولات در بازارهای داخلی و خارجی کمک می کند. بسته بندی مناسب می تواند به عنوان ابزاری برای بازاریابی باشد که در صورت برخورداری از طراحی خوب و مناسب برای مصرف کننده راحتی و برای تولید کننده ارزش تبلیغاتی خواهد داشت. کیفیت بسته بندی محصول از لحاظ زیبایی می تواند موجب متمایز شدن آن از دیگر محصولات شده و با مشتری ارتباط برقرار کند و محرک خوبی برای خریدار باشد.

■ **آیا واحد شما در حوزه صادرات نیز وارد شده است؟ در این صورت برنامه شما برای توسعه صادرات محصولاتتان چیست؟**

■ این شرکت تا کنون موفق به صادرات محصولات خود به ۵ کشور حوزه خلیج فارس و آسیای میانه گردیده است و با برنامه هایی که در دستور کار قرار دارد صادرات به سایر کشورها نیز در آینده نزدیک صورت خواهد پذیرفت.

■ **مشکلات و تنگناهای پیش روی شرکت تا کنون در چه زمینه هایی بوده است؟**

■ بزرگترین مشکل این شرکت تامین مواد اولیه (شکر) می باشد که در سال جاری به خاطر وجود این مشکل حدود ۲ ماه کارخانه تعطیل گردید.

■ **خواسته شما به عنوان تولید کننده جوان از دولت و مسئولین چیست؟**

■ نظارت بیشتر بر محصولات مواد غذایی، حمایت از تولید کنندگان،

علیرضا محمودی سن ۳۰ سال و دارای مدرک کارشناسی مهندسی مکانیک و کارشناسی ارشد مدیریت است. ۲ سال مدیریت شرکت قند دناگستر اقلید را به عهده داشته و در حال حاضر مدیر عامل شرکت قندآوران می باشد.

شرکت قندآوران فارس در سال ۱۳۷۹ تاسیس و در سال ۱۳۸۵ در زمینه قند کله به بهره برداری رسید و در سال ۱۳۸۷ خط تولید قند خرد شده و بسته بندی را به بهره برداری رساند. این شرکت یکی از بزرگترین کارخانجات تولید قند در جنوب کشور با ۷۰ نفر پرسنل است. تولید قند در این کارخانه به روش پخت در خلاء می باشد که باعث افزایش کیفیت محصول می گردد. پرفیت تولید این کارخانه ۵۰ تن در روز می باشد.

■ **محصولات شرکت را به صورت کامل معرفی و شرح دهید.**

■ محصولات این شرکت شامل قند کله به صورت گونی های ۲۵ کیلوگرمی، قند خرد شده به صورت کارتن ۵ و ۱۰ کیلوگرمی و بسته های ۹۰۰ گرمی در سلیفون و همچنین شکر در بسته بندی های ۱، ۳، ۵ و ۱۰ کیلوگرمی می باشد.

■ **با چه هدفی وارد حوزه تولید و بسته بندی قند در استان فارس شدید؟**

■ با توجه به نیاز این استان و همچنین وجود کارخانجات بزرگ تولید شکر از جمله کارخانه اقلید و مرودشت تصمیم به تاسیس این واحد گرفته شد.

■ **از نظر شما نوع بسته بندی چه تاثیری بر روی جذب مشتری خواهد داشت؟**

■ پیشنهادات و توصیه‌های شما به عنوان یک جوان موفق و کارآفرین به جوانانی که علاقمند به فعالیت در حوزه صنایع غذایی هستند چیست؟

■ با توجه به مشکلات فراوانی که در واحدهای تولیدی وجود دارد، توصیه می‌شود جوانانی که قصد پا گذاشتن به عرصه تولید را دارند بایستی در این راه ثابت قدم بوده و در جهت رسیدن به اهداف خود با استعانت از درگاه الهی از هرگونه تلاشی کوتاهی نکنند.

تشویق تولید کنندگان برتر، حمایت در سرمایه‌گذاری، جلوگیری از ورود محصولات نا ایمن و بی‌کیفیت به بازار و ارتقای سطح سلامت مردم با مبارزه با تقلبات در تولید مواد غذایی.

■ افتخارات و موفقیت‌های کسب شده توسط شرکت را بیان نمایید.

■ کارآفرین نمونه در سال ۹۶ در بخش تولید، کارخانه برتر در زمینه تولید و بسته‌بندی در سال ۹۶ و ۹۷، مسئول فنی برتر در سال ۹۶ و ۹۷ و انتخاب مدیر عامل این شرکت به عنوان یکی از مدیران خلاق و برتر سرمایه گذاری در سال ۹۲

■ در مسیر موفقیت شما به چه میزان بهره‌گیری از نظرات و تجارب پیشکسوتان نقش داشته است؟ توضیح دهید.

■ بدون تردید یکی از عوامل پیشرفت و موفقیت، استفاده از تجربیات پیشکسوتان است که ما نیز از این قضیه مستثنی نبوده‌ایم و در طول این چند سال سعی کرده‌ایم از تجارب با ارزش پیشکسوتان صنعت غذا بیشترین بهره را ببریم.



زمان روست شدن، مهم‌ترین پارامتر نشان‌دهنده کیفیت قهوه

شرکت محصولات سالم و شگفت انگیز
مدیرانه
گفتگو با روبرتو ونتزینی
مدیرعامل شرکت



آسیاب، بسته‌بندی و حمل و نقل، کاملاً بر کیفیت نهایی قهوه تاثیرگذار هستند. قهوه مصرفی بهتر است به تازگی و با استفاده از دستگاه‌های استاندارد و مدرن روست شده باشد تا قهوه با طعم عالی داشته باشیم.

■ با چه هدفی در زمینه تولید پاستا و قهوه در ایران شروع به فعالیت کردید؟

■ اول از همه اینکه پاستا و قهوه از جمله پر مصرف‌ترین غذاهای ایتالیایی هستند که من نیز به عنوان یک ایتالیایی تجربه و تبحر خاصی در رابطه با تولید انواع مختلف این محصولات و کیفیت مناسب هر کدام از آن‌ها دارم. مورد بعدی اینکه متأسفانه محصولات موجود در بازار ایران در حال حاضر بسیار محدود و اغلب دارای کیفیت پایینی می‌باشند، لذا بر آن شدیم تا محصولات جدید ایتالیایی در زمینه پاستا و قهوه را با کیفیت بسیار مطلوب و مشابه آنچه در ایتالیا تولید و مصرف می‌گردد برای اولین بار در ایران ارائه نمائیم.

■ شرکت شما چه میزان از فناوری‌ها و دانش روز دنیا بهره گرفته است؟

■ خطوط تولید کارخانه احداث شده در منطقه ویژه اقتصادی شیراز تماماً از مدرن‌ترین دستگاه‌های روز اروپا بوده و همچنین از دانش فنی روز اروپا در تولید محصولات کارخانه بهره گرفته شده است. بعضاً در تعدادی از محصولات فرآیندهای جدیدی مورد آزمایش قرار گرفته‌اند که در حال حاضر هنوز در اروپا نیز همه‌گیر نشده‌اند، اما ما در ایران با توجه به مقرون به صرفه بودن قیمت حامل‌های انرژی از آن‌ها بهره می‌بریم.

■ در ارائه طعم‌های جدید و متناسب با ذائقه ایرانی از چه

روبرتو ونتزینی متولد شهر ونیز ایتالیا است که تحصیلات دانشگاهی خود را در رشته MBA در دانشگاه پادوا ایتالیا سپری کرده و تجربه ۱۷ ساله در صنعت طراحی بسته‌بندی مواد غذایی دارد که در این بخش با صنعتگران مختلف اروپایی به ویژه اروپای شرقی همکاری داشته است. در حال حاضر مدیرعامل شرکت محصولات سالم و شگفت‌انگیز مدیرانه در ایران و مالک برند Roberto Veneziani می‌باشد.

شرکت مدیرانه در سال ۲۰۱۵ با سرمایه‌گذاری خارجی مستقیم مدیر عامل شرکت در منطقه ویژه اقتصادی شیراز و با هدف تولید مواد غذایی ایتالیایی، مطابق با استانداردها و ضوابط GMP روز اروپا به صورت کاملاً مدرن ساخته شد.

محصولات تولیدی این کارخانه بالغ بر ۱۱ نوع محصول مختلف بوده که اکثراً برای اولین بار در ایران تولید می‌شوند یا با کیفیت بسیار بالاتر از محصولات موجود در بازار هستند. از جمله این محصولات می‌توان به محصولات گروه پاستا شامل: Gnocchi (پاستا سیب‌زمینی ایتالیایی)، Ravioli (پاستا پر شده ایتالیایی) و سس‌های مربوط به آن‌ها و محصولات گروه قهوه شامل: دانه قهوه روست شده ایتالیایی، پودر قهوه اسپرسو ایتالیایی و کپسول قهوه اسپرسو اشاره نمود. در ادامه به گفتگو با مدیرعامل این شرکت خواهیم پرداخت.

■ در صورت امکان، آنچه که لازم است مصرف کنندگان در مورد قهوه بدانند بیان نمایید.

■ آنچه که مصرف‌کننده در مورد قهوه لازم است بدانند این است که کیفیت قهوه از زمان برداشت قهوه خام شروع شده و فرآیندهای گوناگونی که روی دانه قهوه خام صورت می‌پذیرد از جمله فرآیند روست کردن،

شیوه‌هایی استفاده کرده‌اید؟

خوش‌طعم و مقوی برای تغذیه خود هستند که خوراکی‌های ایتالیایی بهترین گزینه برای این نیاز بوده و بازار بسیار مناسبی خواهند داشت. البته لازم به ذکر است که ما در بخش تحقیق و توسعه شرکت، تلاش زیادی برای هر چه نزدیک‌تر کردن طعم غذاهای ایتالیایی به ذائقه ایرانی انجام می‌دهیم.

چه برنامه‌هایی برای توسعه کار و فعالیت خود در آینده دارید؟

در سال آینده میلادی به تدریج واردات و تولید سایر محصولات ایتالیایی در حوزه مایعات را آغاز خواهیم کرد که در آینده نزدیک با این محصولات بیشتر آشنا خواهید شد.

آیا در زمینه صادرات محصولاتتان به سایر کشورها برنامه‌ای دارید؟

با توجه به پتانسیل بالای بازار ایران، در حال حاضر تمرکز بر بازار داخلی بوده و در سال‌های آینده در زمینه صادرات محصولات به سایر کشورها برنامه‌ریزی می‌نمائیم.

■ بازار غذایی ایران پتانسیل زیادی برای مصرف کالاهای جدیدی که با ذائقه ایرانی سازگار باشد دارد. لذا هدف من از فعالیت در این حوزه معرفی کالاهای جدیدی که تا بحال در ایران تولید نشده‌اند بوده است. خوشبختانه اکثر مواد اولیه خوراکی جهت تولید این محصولات در کشور ایران موجود می‌باشد. همچنین سعی نموده‌ام محصولاتی که در حال حاضر در بازار وجود دارند را نیز با کیفیت مطلوب‌تری ارائه نمایم.

تفاوت مجموعه و برند شما با سایر قهوه‌های موجود در بازار چیست؟

■ یکی از مهم‌ترین پارامترهای نشان‌دهنده کیفیت قهوه، زمان روست‌شدن آن می‌باشد. قهوه‌هایی که با برند Roberto Veneziani به بازار عرضه می‌شوند، تازه‌ترین قهوه روست‌شده ایتالیایی می‌باشند که بلافاصله پس از روست‌شدن در ایتالیا، به صورت عمده بسته‌بندی و به ایران ارسال می‌گردند. در اینجا نیز بلافاصله پس از دریافت محموله، قهوه روست‌شده در بسته‌بندی‌های مختلف (به صورت دانه و پودر قهوه) بسته‌بندی شده و به بازار عرضه می‌گردد. یکی از چند تفاوت قهوه‌های تولیدی ما با سایر قهوه‌های موجود در بازار همین ویژگی می‌باشد.

از نظر شما ذائقه ایرانی و ایتالیایی چقدر به هم نزدیک‌اند؟

■ ذائقه ایرانی و ایتالیایی در بسیاری از جهات شباهت زیادی با یکدیگر داشته و خوشبختانه نسل جوان ایران نیز در حال حاضر به دنبال غذاهای





صنایع پلاستیک گلیزه

Golizheh Plastic Industries co.

اولین و بزرگترین تولید کننده ظروف پلاستیکی در جنوب کشور

- ◆ تولید کننده ظروف بسته بندی ویژه صنایع لبنی (PS و PP)
- ◆ تولید ورق های دولایه ساده و رنگی
- ◆ تولید ظروف تزریقی و بادی
- ◆ چاپ تا هفت رنگ بر روی ظروف مدور و چهار گوش

شرکت صنایع پلاستیک گلیزه در سال ۱۳۷۲ با سرمایه گذاری بخش خصوصی تاسیس گردیده و حضور بیش از ۱۳۰ نفر پرسنل مجرب و کار آزموده و کادر فنی متخصص، این مجموعه را مفتخر به دریافت گواهینامه ISO 9001 و گواهینامه استاندارد ایران نموده است. وجود ۶ دستگاه چاپ اروپایی تا ۷ رنگ، ۸ دستگاه ترموفرمینگ و ۴ دستگاه اکسترودر با تکنولوژی روز دنیا، ظرفیت تولید روزانه ۲۰ تن محصول را برای شرکت فراهم آورده است.



دفتر مرکزی : شیراز / خیابان ساحلی غربی / ساختمان گلیزه / پلاک ۸۲
تلفکس: ۸ - ۰۷۱ / ۳۲۲۵۳۶۰۷ - دفتر فروش : ۰۷۱ / ۳۲۲۵۳۶۳۷
Email: Golizheh@yahoo.com www.Golizheh.ir



ایرانین

پخش تجهیزات
و لوازم اولیه قنادی

مفتخریم که با بیش از
نیم قرن تجربه در خدمت
شماییم و به این میبایم
که به شما خدمت میکنیم

شعبه مرکزی : خیابان توحید

نبش پاساژ کازروتیان

۰۷۱۳۲۳۳۶۱۳۹

۰۷۱۳۲۳۶۰۳۲۷

شعبه یک : مشیر غربی

روبروی کوچه ۱۲

۰۷۱۳۲۳۰۴۴۳۸

۰۷۱۳۲۳۰۴۴۳۹

#malibumarket



Scan Qr code

Iranian Pastry Shop

ALL EQUIPMENT,
SUPPLIES AND RAW
MATERIALS FOR
CONFECTIONERY

You deserve
the best

waiting for you!

| find us here    

| ask as here MALIBUMARKET.IR

راچی و روچی

پوشاک آقا یون و بانوان

WOMEN'S & MEN'S WEAR

بازیر مجموعہ برندهاے

KENZO | DENZO | TAKTAZ

ہلدینگ: RACHI & ROCHI

شمارو بہ دیدن
فروشگاہ خود
دعوت میکنیم..

خیابان چنہ، ساختمان ۶۶

۰۷۱-۳۲۲۹۶۷۲۷

خیابان سمیہ، مقابل درب ضلع شرقی پارک آزادی

۰۷۱-۳۲۲۸۱۳۳۳

شیراز، بلوار قدوسی غربی، نبش
کوچہ ۱۹ الف، ساختمان راچی و روچی

۰۷۱-۳۶۳۱۹۸۵۸ | ۰۷۱-۳۶۳۱۹۸۶۴

RACHI & ROCHI





مدیر عامل شرکت : محمد فرید خان صنمی

تولیدات سلامت محور مینو

شرکت صنایع غذایی مینو فارس به منظور تولید محصولات سلامت محور برپایه خرما در سال ۱۳۸۶ پایه‌گذاری و در سال ۱۳۸۹ به بهره‌برداری رسید. این مجموعه با توجه به سیاست‌های کلی گروه صنعتی مینو مبنی بر تولید محصولات سلامت‌محور، تا کنون محصولات متنوعی را در حوزه مشتقات خرمایی به عنوان جایگزین مناسب برای شیرین‌کننده‌ها بصورت کاملاً طبیعی، بدون نگهدارنده و هرگونه مواد افزودنی تولید و به کشورهای پنج‌قاره‌ای جهان از جمله: سوئیس، آلمان، ایتالیا، کانادا، روسیه، ترکیه، چین، قطر، بحرین، امارات، عراق، کویت، هند و... صادر می‌کند.

مینو با استفاده از استانداردهای ملی، استاندارد حلال، ISO ۹۰۰۱، ISO ۲۲۰۰۰ و HACCP محصولات خود از جمله شیر خرمای، شهد عسلی خرما، قند مایع خرما، کنسانتره خرما، ارده شیر خرمای، خمیر خرما، پودر خمیر خرما، شربت عرقیات بر پایه قند مایع خرما، سس خرما، پودر هسته خرما و در حوزه‌ی غلات حجیم شده محصول پاپ کرن و پفک نمکی را در وزن‌های مختلف تولید و علاوه بر تامین نیازهای خود گروه به سایر شرکت‌های صنعتی نیز ارائه می‌کند.



مینو شیرینی شادی های شما

📍 فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان ابتکار

انتهای ابتکار شمالی . خیابان ۲۵۶ . صنایع غذایی مینو فارس

☎ ۰۷۱-۳۷۷۴۲۴۶۲-۴ / ۰۷۱-۳۷۷۴۲۴۶۰

بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی محصول آبمیوه ترکیبی آب انگور قرمز- آب آلبالو پری بیوتیک غنی شده با فیبر اینولین

آب آلبالو بالاتر می‌باشد، شاهد کاهش اسیدیته به علت افزایش آب انگور و کاهش آب آلبالو می‌باشیم.

در حالی که با افزایش مقدار آب آلبالو و کاهش مقدار آب انگور اسیدیته افزایش می‌یابد که این مطالب به دلیل بالاتر بودن میزان اسیدیته آب آلبالو نسبت به آب انگور قرمز می‌باشد.

میزان رنگ نمونه‌های آب میوه‌ی ترکیبی معنی‌دار بوده و ای اثر هیچ یک از این دو آب میوه بر در تقابل با اینولین بر روی رنگ نمونه‌ها معنی‌دار نمی‌باشد. (کاسانی و همکاران ۲۰۱۶)

بریکس: نتایج نشان داد که تغییر متغیرهای آب آلبالو، آب انگور قرمز و اینولین تاثیر معنی‌داری بر مقدار بریکس نمونه‌های آبمیوه ترکیبی نداشته است.

عدد فرمالین طبق استاندارد ملی « ۲۶۸۵ » انجام شد و در محدوده استاندارد بر آورد شد.

کلمات کلیدی

آب انگور، اینولین، رئولوژی، فیزیکی شیمیایی

مقدمه

گروه دیگر در یک رژیم غذایی سالم میوه‌ها و سبزیجات هستند که نقش مهمی در محافظت از بدن دارند. به دلیل دارا بودن مقادیر قابل توجهی از ویتامین، املاح، آنتی‌اکسیدان (خطر ابتلا به بیماری قلبی و سرطان را کاهش می‌دهد). فیبر، کمیکال‌ها (رنگدانه‌ها) هستند.

آبمیوه‌ها و نوشیدنی‌های با ارزش تغذیه‌ای بالا سرشار از آنتی‌اکسیدان، ویتامین و مواد معدنی هستند که در میان همه سنین طرفداران زیادی دارند. میوه‌ها و آبمیوه‌ها از سری مواد غذایی پرطرفدار در سراسر دنیا هستند که ارزش غذایی بالایی دارند. که این امر موجب افزایش علاقه مردم به طعم‌های متنوع آبمیوه شده است. به طوری که به منظور پاسخ به تقاضای مردم، تولید آبمیوه در مقیاس صنعتی در آمده است.

صنعت آبمیوه در هر کشوری از صنایع اساسی آن کشور در زمینه صنایع غذایی



سمانه کاظمی

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

چکیده

هدف از نگارش این مقاله بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی و فیزیکی شیمیایی فرمولاسیون جدید آبمیوه حاصل از ترکیب آب آلبالو و آب انگور قرمز غنی شده با فیبر اینولین به عنوان پری بیوتیک می‌باشد.

در این مقاله با تاکید بر مطالعات انجام شده در گوشه کنار جهان پهناور گردآوری شده که به نقش تقویت اینولین پرداخته شده است.

سپس خصوصیات رئولوژیکی محصول (ویسکوزیته) و فیزیکی شیمیایی (اسیدیته قابل تیتراسیون، پی اچ، رنگ، کدورت، عدد فرمالین) طبق استاندارد ملی «۲۶۸۵» مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج نشان داد که ادغام دو نوع آبمیوه‌ی مورد مطالعه در ترکیب با اینولین تاثیر چندانی بر کیفیت محصول از دیدگاه رئولوژیکی نگذاشته است.

اسیدیته قابل تیتراسیون و پی اچ نمونه‌های آبمیوه ترکیبی در برابر تغییرات میزان آب انگور و آب آلبالو، با افزایش آب انگور در مقابل کاهش میزان آب آلبالو، میزان پی اچ آب میوه‌ی ترکیبی افزایش یافته است که این به دلایل میزان بالا بودن پی اچ آب انگور نسبت به آب آلبالو است. با توجه به اینکه میزان آب انگور نسبت به آب آلبالو بیشتر است.

با توجه به اینکه میزان آب انگور به کار رفته در فرمولاسیون نیز نسبت به



فیبرهای خوراکی یا فیبرهای غذایی

پلی ساکاریدهای ساختاری و ذخیره‌ای گیاهان به همراه لیگنین می‌باشند که در برابر هیدرولیز آنزیمی معده و روده کوچک مقاوم هستند و در روده بزرگ به طور کامل یا جزئی تخمیر می‌شوند. فیبر رژیمی شامل پلی ساکاریدها، لیگو ساکاریدها، لیگنین و مواد گیاهی هستند. در حقیقت فیبرهای خوراکی موادی هستند که توسط بدن انسان قابل هضم نمی‌باشند و موجب تسهیل در هضم غذا و بهبود عملکرد دستگاه گوارش خواهد شد.

فیبرهای خوراکی به دو گروه فیبرهای محلول و نامحلول طبقه‌بندی می‌شوند. فیبرهای محلول توانایی تشکیل ژل داشته و یا به عنوان قوام دهنده، عمل می‌کنند. در حالی که فیبرهای نامحلول خاصیت هیگروسکوپیک قوی داشته به طوری که فیبرهای رژیمی دارای فواید فیزیولوژیک ویژه‌ای در بدن می‌باشد. دریافت فیبر باعث کاهش بروز بیماری‌های مختلف مانند: دیابت، بیماری‌های قلبی، و سرطان می‌شود. و مصرف محصولات غذایی فاقد فیبر خطر بروز این بیماری را افزایش داده و در طولانی مدت می‌تواند منجر به بروز فشار خون، بیماری قلبی و عروقی، یبوست و حتی سرطان گردد.

فیبرهای رژیمی علاوه بر اثرات مفیدی که بر روی سلامتی دارند به دلیل ویژگی‌های عملکردی مناسب نظیر جذب آب، روغن و افزایش ویسکوزیته در صنایع غذایی کاربرد گسترده‌ای دارند.

اینولین

پودری سفید، بی بو قابل حل، با کمی مزه شیرین و بدون هیچ طعمی است. این ماده یک کربوهیدرات غیر قابل هضم و جزء دسته فروکتان‌ها است. درجه پلیمریزاسیون اینولین در محدوده بین ۲ تا ۶۰ است اینولین در طبیعت به صورت کربوهیدرات ذخیره‌ای در گیاهان و پلی ساکاریدهای خارج سلولی در برخی میروارگانسیم‌ها یافت می‌شود.

بشمار می‌آید و در کشورمان نیز این مسئله حکم فرماست. (مقصودلو و قربانی ۱۳۸۳) در کشور ما بخش اعظم آبمیوه‌ها از افزودن آب به کنسانتره حاصل می‌شود. بحث آبمیوه‌ها که پیش می‌آید بیشتر افراد آب پرتغال را انتخاب می‌کنند به همین خاطر از آبمیوه‌های دیگر که پر خاصیت هستند غفلت می‌کنند. در مورد خواص و ارزش غذایی آب انگور و آب آلبالو می‌توان به این موارد اشاره کرد:

- آنتی اکسیدان‌ها و رسوراتدول موجود در انگور اثرات ضد سرطانی دارد
- تقویت سیستم ایمنی بدن
- درمان اختلالات گوارشی روده، حفظ سلامت قلب
- آلبالو این میوه کوچک و خوشمزه سرشار از مواد مغذی همچون مواد شیمیایی گیاهی (ترکیبات گیاهی مبارزه با بیماری‌ها)، آنتی‌اکسیدان (اثر ضد سرطانی)، انتوسیانین (بهبود گردش خون) و ویتامین C می‌باشد.

هدف

در این تحقیق سعی می‌شود به جنبه‌های مختلف استفاده از ترکیبات پروبیوتیکی در آبمیوه با تاید بر پری بیوتیک اینولین دارای خصوصیات فیبر رژیمی بوده که به دلایل خواص سلامتی بخشی و تکنولوژی علاقه زیادی به مصرف آن می‌باشد پردازیم.

پری بیوتیک

استفاده از پری بیوتیک در فرمولاسیون مواد غذایی اخیراً در دنیا روند رو به رشدی داشته است. در کشور ما مصرف کنندگان مواد غذایی با این ترکیب بسیار مفید آشنایی کمی دارند و ما در این مطلب معرفی مختصری از پری بیوتیک‌ها و موارد مصرف و مزایای آن به علاقه مندان ارائه می‌دهیم.

ویژگی‌های سلامت بخش پری بیوتیک‌ها

- ۱- بر خورداری از ویژگی‌های پروبیوتیکی و تحریک باکتری‌های مفید روده، جلوگیری از مسمومیت‌های غذایی و سنتز مواد مفید
- ۲- بر خورداری از خواص فیبرهای محلول که موجب کاهش جذب قند و چربی در روده شده و حرکات مواد دفعی را در روده تسریع می‌کند و از بروز بیماری‌هایی مانند: دیابت، کلسترول بالا، بواسیر، تری گلیسرید بالا، و... جلوگیری می‌کند.

استفاده از پری بیوتیک‌ها در غنی سازی مواد غذایی

انواع فراورده‌های لبنی، نوشیدنی‌ها، فراورده‌های غلات (بیسکویت و کیک) انواع شکلات و آبمیوه را می‌توان با پریبیوتیک ذخیره‌ای گیاهان به همراه پروبیوتیک‌ها غنی سازی کرده و غذاهای فراسودمند تولید کرد.

کاربردترین پری بیوتیک‌های صنعت غذا

الیگوساکاریدهای غیرقابل هضم، فروکتوالیگوساکاریدها، گالاکتالیگوساکاریدها، اینولین، کیتوزان، نشاسته مقاوم

جدول ۱- متغیرهای فرمولاسیون و مقادیر آنها

متغیر	+۱	۰	-۱
آلبالو (X ₁)	۵۵	۴۳/۸۷۵	۳۵
انگور قرمز (X ₂)	۲۰۷	۱۹۶/۱۲۵	۱۸۵
اینولین (X ₃)	۱۲	۱۰	۸

جدول ۲- فرمولاسیون‌های حاصل از طرح مخلوط آزمایشات فیزیکی شیمیایی

نمونه	آلبالو (گرم) X ₁	انگور قرمز (گرم) X ₂	اینولین (گرم) X ₃
۱	۵۳	۱۸۹	۸
۲	۴۵	۱۹۳	۱۲
۳	۳۵	۲۰۳	۱۲
۴	۴۹	۱۸۹	۱۲
۵	۳۵	۲۰۷	۸
۶	۴۶	۱۹۶	۸
۷	۴۹	۱۹۳	۸
۸	۳۸	۲۰۰	۱۲
۹	۳۵	۲۰۳	۱۲
۱۰	۴۲	۱۹۸	۱۰
۱۱	۴۹	۱۸۹	۱۲
۱۲	۵۵	۱۸۵	۱۰
۱۳	۳۹	۲۰۳	۸
۱۴	۴۲	۱۹۸	۱۰
۱۵	۳۵	۲۰۷	۸
۱۶	۵۵	۱۸۵	۱۰

نتایج آزمون

آزمون رئولوژیکی

ویسکوزیته اندازه‌گیری مقاومت یک مایع نسبت به جریان افتادن یا دقیق‌تر بخواهیم بگوییم، نسبت نیروی مورد نظر برای غلبه به اصطحاک داخلی بین لایه‌های مایع (استرس برشی) به تغییر در سرعت بین لایه‌های مایع (گرادیان سرعت) است.

این آزمون به وسیله دستگاه rheometer انجام شد.

ویژگی اینولین به عنوان چربی تقلیدی به توانایی آن در باند کردن مولکول‌های آب و ایجاد یک شبکه ژل مانند مربوط می‌شود. (کیم و همکاران ۲۰۰۱) که به دلیل این که اینولین به آسانی در آب پخش می‌شود می‌تواند به عنوان منبع فیبر در نوشیدنی‌ها مورد استفاده قرار گیرد. (مریم ایزدینیا، همکاران: دکتر سیده مرضیه حسینی_ سمیرا بیک‌زاده)

کاربرد اینولین به عنوان پری بیوتیک در برخی مواد غذایی مختلف

_ شیر کاکائو (مریم جعفری، وجهه فدائی نوغانب، محمد دانشس ۶،۴،۱۳۹۴)

_ شکلات شیری (همایون راد و همکاران ۲۰۱۲)

_ ماست رژیمی (امیر حسین الهامی، افسانه عظیمی محله) و...

متاسفانه در طی تولید صنعتی بسیاری از ویژگی‌های ارگانولیپتیک و خواص تغذیه‌ای آبیوم دستخوش تغییر می‌کند و از کیفیت آن کاسته می‌شود. محصولات آبیوم‌های فراوری شده و تغلیظ شده می‌توانند سطوح پایینی از فیبر را داشته باشند.

که در این باره می‌توان از برخی فیبرهای رژیمی که به عنوان پری بیوتیک عمل کرده و باعث تقویت و افزایش زنده مانی پری بیوتیک در نمونه محصول می‌شود استفاده کرد.

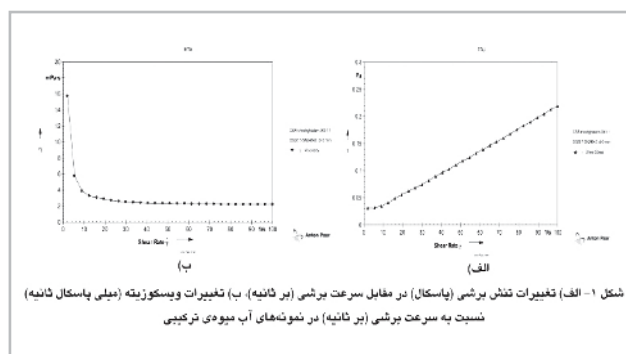
اینولین و فروکتوالیگوساکاریدها به فراوری و حرارت مقاوم هستند.

مواد و روش‌ها

تحقیقات انجام شده بر روی نمونه محصول ترکیبی آب انگور قرمز و آب آلبالو با افزودن اینولین می‌باشد.

میزان ترکیب این دو کنسانتره طبق نرم افزار design expert انجام شد که بریکس نهایی محصول برابر با ۱۶ باشد.

در انتها فیبر رژیمی اینولین با نسبت به دست آمده از نرم افزار design expert اضافه گردید و به حجم یک لیتر تهیه گردید. بعد از گرفتن بریکس نهایی محصول به وسیله دستگاه رفرتومتر آزمون‌های فیزیکی شیمیایی طبق استاندارد ملی « ۲۶۸۵ » مورد بررسی قرار گرفت.



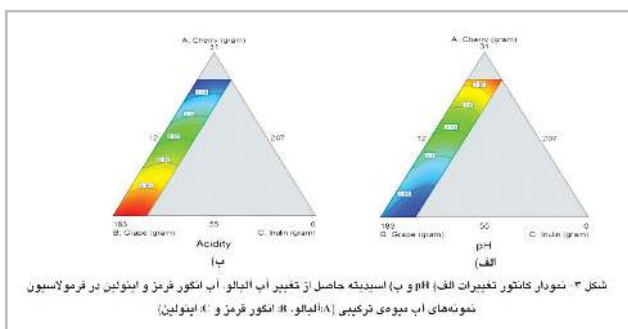
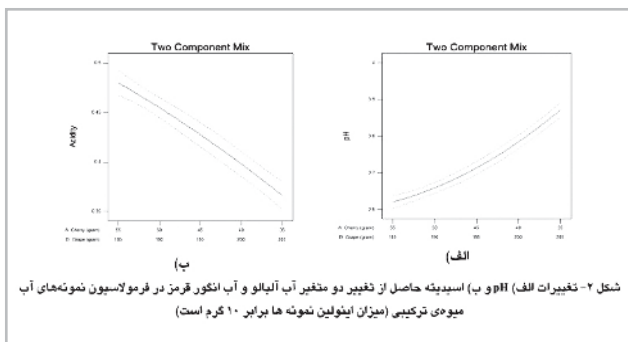
نتیجه

نمونه‌های آبمیوه‌های ترکیبی در برابر تغییرات میزان آب انگور و آب آلبالو، با افزایش میزان آب انگور قرمز در مقابل کاهش میزان آب آلبالو، میزان پی اچ ترکیبی افزایش یافته است که این مربوط به بالاتر بودن میزان پی اچ آب انگور قرمز نسبت به آب آلبالو می‌باشد.

با توجه به اینکه میزان آب انگور قرمز به کار رفته در فرمولاسیون نیز نسبت به آب آلبالو بالاتر است شاهد کاهش اسیدیته به علت افزایش آب انگور در مقابل کاهش میزان آب آلبالو می‌باشیم. در حالی که با افزایش مقدار آب آلبالو و کاهش مقدار آب انگور اسیدیته افزایش می‌یابد که این به دلیل بالاتر بودن میزان اسیدیته آب آلبالو نسبت به آب انگور قرمز می‌باشد.

در حالی که اثر متقابل هر یک از آبمیوه‌ها به تنهایی در ترکیب با اینولین معنی‌دار نمی‌باشد که علت این موضوع مربوط به ماهیت خنثی اینولین می‌باشد. (میوچینوویک و همکاران، شکل ۲ (الف و ب) همانطور که در شکل به تصویر کشیده مشاهده می‌شود در قسمت الف با افزایش میزان آب انگور قرمز از مقدار (۱۸۵ به ۲۰۷ گرم) در مقابل کاهش مقدار آب آلبالو از (۵۵ گرم به ۳۵ گرم) پی اچ آب میوه ترکیبی (آب آلبالو- آب انگور قرمز) (از ۶/۳ به ۹/۳) که به علت بالا بودن میزان پی اچ آب انگور (۳/۳) نسبت به آب آلبالو (۱/۳) می‌باشد.

در قسمت ب در تکمیل مشاهدات شاهد کاهش اسیدیته آبمیوه ترکیبی از ۰/۴۸ به ۰/۳۶ بر کیلوگرم



شکل ۱- الف تغییرات تنش برشی یکی از نمونه‌های آبمیوه تولید شده را نسبت به تغییرات سرعت برشی نشان می‌دهد. در شکل مشاهده شده شکل تغییرات به صورت خطی بوده و از مبدا مختصات شروع می‌شود. (رفتار سیالات نیوتنی). که نتایج نشان داد که ادغام دو نوع آبمیوه مورد نظر در ترکیب با اینولین، تاثیر چندانی بر کیفیت محصول از دیدگاه رئولوژیکی نگذاشته است.

با توجه به این که در بسیاری از مطالعات اینولین به عنوان ایجاد کننده بافت معرفی شده است البته این ویژگی اینولین در غلظت بالای ۱۵ درصد نمایان می‌شود.

از آنجایی که مقدار مورد استفاده در فرمولاسیون کمتر از ۱۵ درصد (۴.۳ تا ۷.۴) است خاصیت ایجاد بافت و تغییر در ویسکوزیته محصول مشاهده نشد.

در شکل ۱- ب تغییرات ویسکوزیته نمونه‌های آبمیوه (آب انگور قرمز - آب آلبالو) را نسبت به تغییرات سرعت برشی نشان می‌دهد.

در ابتدا به علت عدم آمادگی دستگاه و شرایط محیطی مقادیر ویسکوزیته متغیر است اما از ساعت برشی ۲۵ (بر ثانیه) به یکنواختی مقادیر ویسکوزیته نمونه‌ها مشاهده شد که برای کلیه تیمارها متغیر بین ۱/۵ تا ۲ میلی پاسکال می‌باشد.

رنگ و کدورت

رنگ ماده غذایی اولین فاکتوری است که به لحاظ بصری ویژگی ماده غذایی را به مصرف کننده انتقال می‌دهد با توجه به اینکه آبمیوه از جمله مواد غذایی محبوب در بین مصرف کنندگان است، بهبود رنگ آنها به صورت طب از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

اندازه‌گیری رنگ نمونه‌های آبمیوه ترکیبی انگور قرمز و آلبالو به وسیله دستگاه اسپکتوفتومتر با تنظیم طول موج (۴۲۰ و ۵۲۰ نانومتر) بر اساس روش جذب در ۵۲۰ نانومتر و جذب در ۴۲۰ نانومتر انجام شد. آزمون اندازه‌گیری کدورت از دستگاه turbidimeter 2100p, Germany استفاده شد و کدورت بر حسب (NTU) گزارش شد.

میزان رنگ آبمیوه ترکیبی انگور قرمز و آلبالو معنی‌دار بوده ولی اثر هیچ یک از این دو آبمیوه در تقابل با افزایش آب انگور قرمز، رنگ نمونه افزایش یافته در حالی که با افزایش اینولین کدورت نمونه افزایش یافته است.

اسیدیته قابل تیتراسیون و پی اچ

پی اچ برابر است با منفی لگاریتم تعداد یون‌های اچ مثبت می‌باشد که به کمک دستگاه پی اچ متر در آزمایشگاه اندازه‌گیری شد.

اسیدیته مربوط به کل یون‌های اچ مثبت قابل تیتراسیون می‌باشد که بر اساس اسیدهای آلی غالب میوه اندازه‌گیری می‌شود. (طبق استاندارد ملی ۲۶۸۵ در دمای ۲۰ درجه سلسیوس)

اسیدهای غالب آلبالو: اسید مالیک و اسیدهای غالب انگور قرمز اسید تارتاریک است. (کائو و همکاران ۲۰۱۵)

طی بررسی تولید آزمایشی آبمیوه‌های ترکیبی مشاهده شد که با افزایش مقدار آب آلبالو در مقابل کاهش مقدار آب انگور قرمز پی اچ نمونه‌ها کاهش یافته و اسیدیته افزایش می‌یابد؛ در حالی که با افزایش مقدار آب انگور قرمز در مقابل کاهش مقدار آب آلبالو مقدار جذب رنگ نمونه آبمیوه ترکیبی افزایش یافته است در حالی که مقدار اینولین مقدار کدورت نمونه‌ها را بیشتر نشان داده است.

میزان عدد فرمالین اندازه‌گیری شده طبق استاندارد ملی ۲۶۸۵ در محدوده استاندارد بوده است.

در رابطه با بریکس تغییر میزان متغیرهای آب انگور قرمز و آب آلبالو در میزان بریکس نهایی محصول آزمایشی تاثیر معنی‌داری نداشته است و بریکس در همان محدوده برابر با ۱۶ مشاهده شد.

بر اساس نتایج نهایی بدست آمده طی آزمون‌های انجام شده مشخص شد که بهترین مقدار جهت رسیدن به پ اچ، اسیدیته، عدد فرمالین، بریکس برابر با ۱۶، کمینه کدورت، بیشینه رنگ، فرمولاسیون حاوی ۱۸۵ گرم کنسانتره انگور قرمز، ۵۵ گرم کنسانتره آلبالو، ۱۰/۳ گرم اینولین نیز می‌باشد.

آب انگور قرمز_ آب آلبالو غنی شده با فیبر رژیمی اینولین با خصوصیات فیزیکی شیمیایی.



عدد فرمالین

طبق استاندارد ملی شماره ۲۶۸۵ تعیین مقدار اسیدهای آمینه انجام شد. اگر مقدار اسیدهای آمینه موجود در آبمیوه بالا باشد با قند میوه ترکیب شده و در نهایت وارد واکنش میلارد می‌شود؛ که در این حالت آبمیوه دارای تیرگی می‌باشد. طبق (WHO) میزان مجاز عدد فرمالین برای آبمیوه‌هایی مثل انگور و آلبالو ۲۲/۴ میلی‌گرم، کیلوگرم در نظر گرفته شده است. در مورد آبمیوه ترکیبی مورد آزمون عدد فرمالین مشکل بالا بودن در آن مشاهده نشده است.

نتیجه

متغیرهای (آب آلبالو، آب انگور قرمز، اینولین) اثرات معنی‌داری بر روی میزان عدد فرمالین نداشته‌اند.

بریکس

طبق استاندارد ملی شماره ۲۶۸۵ به وسیله دستگاه رفراکتومتر انجام شد. در بررسی اثر ترکیبات آبمیوه ترکیبی مورد آزمایش (آب انگور قرمز، آب آلبالو، اینولین) اثر متقابل آن‌ها بر روی بریکس اثر معنی‌داری نداشته‌اند و نیز عدم اثر اینولین بر بریکس فرمولاسیون مشاهده شد.

نتیجه

اثر اینولین بر بریکس نمونه‌ها در غلظت بالای ۱۵ درصد نمایان می‌شود از آنجایی که غلظت اینولین به کار رفته در فرمولاسیون کمتر از ۱۵ درصد می‌باشد افزایش بریکس در نمونه‌ها مشاهده نشد. از طرفی حضور اینولین در فرمولاسیون بر میزان مطلوبیت آن افزوده به دلیل پری‌بیوتیک بودن آن به ارزش تغذیه‌ای افزوده می‌شود. (کاسانی و همکاران ۲۰۱۶)

نتیجه گیری

هدف از انجام این پروژه علمی رسیدن به فرمولاسیون جدید و بهینه جهت تولید آبمیوه‌های ترکیبی مطلوب و مطابق با استاندارد باشد.

منابع:

۱- احمدی م، داوری نژاد غ، عزیزی م، صداقت ن، تهرانی فر ع، ۱۳۸۷، تأثیر بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته بر تغییر یافته بر خصوصیات کیفی و افزایش عمر انباری دو رقم آلبالو، مجله علوم باغبانی (علوم و صنایع کشاورزی)، ۲۲، ۲، ۱۶۶-۱۵۵.

۲- رضایی ر، خمیری م، اعلمی م، کاشانی‌نژاد، ۱۳۹۲، بررسی اثری اینولین بر خواص فیزیکی‌شیمیایی، رئولوژیکی حسی و زنده‌مانی فروبیوتیک‌ها در ماست منجمد، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۴۱، ۸۱، ۱۰-۹۰.

۳- استاندارد ملی ۲۶۸۵ آزمون‌های شیمیایی آبمیوه‌ها

۴- مریم خاکباز حشمتی و حامد خوشقدم، استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز سال ۹۶.

5- Akin MB, Akin MS and Kimaci Z, 2007. Effects of inulin and suger levels on the viability of yogurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice-cream. Food Chemistry, 104:93-99

6- Alnemr TM, El-Razek AMA, Hesan HMA and Massoud MI, 2013. Improving of Karish cheese by using enhanced technological texturizing inulin. Alexandria journal of Agricultural Research, 58:179-181..

مروری بر جایگاه الزامات بهداشتی در تولید مواد غذایی (GMP)



سید حسام حمیدی
کارشناس مسئول کنترل کیفیت
شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس



سیروس تقوی
رئیس اداره ایمنی و بهداشت
شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس



لیلا قاسمی
مدیر کنترل کیفیت شرکت
شیر پاستوریزه پگاه فارس



حمید باغبانپاشی
مدیر عامل شرکت شیر
پاستوریزه پگاه فارس

GMP_ عبارت است از کلیه فرآیندها و عملیات‌های مورد نیاز برای تولید مواد غذایی و دارویی ایمن.

GMP_ بیان کننده اصول کلی از جمله زیر ساخت‌ها و شرایط است که به ایجاد یک محصول سالم و مناسب می‌پردازد.

انسان همواره به دنبال خوب بودن، شرایط خوب، محصول تولید شده خوب، کیفیت خوب حتی زندگی خوب بوده و همچنین همواره به دنبال شرایطی بوده تا به این سمت گرایش پیدا کند. بنابراین موسسه استاندارد سازمان غذا داروی ایالات متحده (FDA) سال ۱۹۳۸ اولین دستورالعمل شرایط خوب تولید را تدوین نمود. همچنین در سازمان جهانی بهداشت (WHO) سال ۱۹۶۷ ویرایش اولیه GMP صورت پذیرفت و عرضه گردید.

عمل نظارت بر روی استاندارد GMP توسط کمیته مرتبط این سازمان می‌باشد. کشورهای مختلف جهان اصول دستورالعمل GMP را در قوانین همچنین مقررات خود بکار برده و با توجه به استاندارد موجود خود بومی‌سازی می‌نمایند.

گواهینامه GMP توسط سازمان غذا و دارو و یا نهادهای قانونی تحت نظارت سازمان فوق مسئول صدور، تمدید و یا لغو گواهینامه GMP می‌باشند. اما در ایران مراکز صدور گواهینامه ISO، گواهی نامه GMP نیز صادر می‌کنند. CB های صادر کننده گواهینامه ISO خواه مستقل تحت نظر AB خواه غیر مستقل می‌توانند گواهینامه GMP صادر کنند. همانطوری که گفته شد GMP یعنی روش تولید خوب. به این معنا چنانچه متقاضی اخذ گواهی نامه GMP درخواست داشته باشد، باید ابتدا پیاده سازی ساختار GMP همچنین مستندسازی صورت پذیرد. پس از ثبت مستندات GMP جهت اخذ گواهی نامه GMP و بارگذاری آنها در

چکیده

اهمیت و فواید رعایت نظم و اصول بهداشتی و ایجاد زیرساخت تمیز در بحث تولید غذا برکسی پوشیده نیست. رعایت این اصول به مقدار آنچه در متون استانداردها و بیان بازرسی بهداشتی ارائه می‌شود کار زیاد مشکلی نیست. نکته اینجاست که تولیدکنندگان مواد غذایی که مدافع و پاسدار تولید و برند و محصول خود هستند، باید دامنه انتظار و وظیفه خود در این موضوع را فراتر از حداقل‌ها بدانند. چرا که برگشت مسقیم و غیر مستقیم هزینه‌ها به سیستم در کوتاه مدت و بلند مدت جای هیچ انکاری ندارد و شاید بتوان گفت از اولین مشخصات و طرز تفکر مدیر و کارشناسی است که می‌خواهد در این راه قدم بگذارد. اگر به تولید به دید یک مبارزه و کارزار در صحنه بازار و تجارت نگاه کنیم یک تهدید کننده و دشمن مسلم برای شکست ما آلودگی‌ها هستند و باید به خوبی از ابزار و راهکارهای GMP به نفع خودمان استفاده کنیم و آن را ارتقا دهیم.

کلمات کلیدی

بهداشت، تولید خوب، استاندارد، ایمنی

مقدمه

جی ام پی، مخفف Good Manufactory Processes به معنای عملیات تولید خوب است که به عنوان بخشی از سامانه تضمین کیفیت محصول، برای اطمینان از کارایی فرآورده بکار برده می‌شود. نخستین تعریف از GMP در سال ۱۹۶۸ توسط سازمان WHO ارائه شد. به موجب این تعریف GMP عبارت است از: آن دسته از فرآیندهایی که اطمینان می‌دهند محصولات تولید شده همراه با استانداردهای کیفی، از قبل تعریف شده است.

متأسفانه بسیاری از کارخانه‌های فعال در ایران بدون رعایت اصول یاد شده ساخته شده و تعداد بسیاری نیز در حال ساخت است که اصول GMP در ساخت این کارخانه‌ها اصلاً و یا تا حد زیادی رعایت نمی‌شود. این اصول در کارخانه‌های مختلف مثلاً کارخانه‌های نوشابه‌سازی، صنایع لبنی و صنایع فرآورده‌های گوشتی و... متفاوت است و باید توسط کارشناسان خبره در این‌گونه کارخانه‌ها پیاده و اجرا شوند.

قبل از اجرای سیستم HACCP و استقرار آن در کارخانه و اخذ مدرک باید فونداسیون و پایه GMP را بنا نهاد.

GMP موارد زیر را شامل می‌شود:

- 1- EC 93/43
- 2- Codex 97/13

مقررات فضای هر محصول

هدف از تدوین استاندارد GMP هدایت تولید کنندگان جهت استقرار حداقل شرایط خوب تولید، استمرار و تولید محصولات با کیفیت بالا است، همچنین از محصولات تولید شده منطبق با استاندارد مناسب GMP اطمینان حاصل شود و تولید کنترل و نیاز مصرف کننده بابت کیفیت، ایمنی و کارایی برآورده می‌شود.

مدرک (Certificate GMP) شرایط تولید خوب، نشان دهنده رعایت مفاد مندرج توسط دارنده گواهینامه GMP می‌باشد و به طبع آن اطمینان خاطر به مصرف کننده در مورد کیفیت می‌دهد.

ISO9001

گواهینامه ISO9001 به عنوان پیاده سازی ساختار کنترل کیفیت به عنوان گواهینامه مرجع می‌باشد، چنانچه متقاضی اخذ گواهینامه GMP گواهینامه ISO9001 داشته باشد تقریباً هشتاد درصد ساختار پیاده سازی شرایط خوب را پیموده پس توصیه می‌شود چنانچه متقاضی اخذ گواهینامه GMP، گواهینامه ISO9001 ندارد هر دو گواهی‌نامه یعنی ساختار ISO9001 همچنین GMP به طور همزمان طراحی همچنین پیاده سازی شود.

اهداف اصلی GMP

- ۱- سلامت محصول (محصول فارغ از اثرات جانبی نامطلوب است) مشتری حق دارد محصول سالم تحویل بگیرد، چرا که پول می‌پردازد و مهم‌تر از هر چیزی اینکه او مشتری ماست.
- ۲- کیفیت محصول (الزامات قانونی در آن رعایت شده باشد) صاحب برند و محصول نباید مدعی رعایت حداقل‌ها باشد باید بهترین‌ها را برای سایت تولیدی خود فراهم کرده باشد.



سایت صادرکننده، گواهی نامه GMP صادر می‌گردد. لازم به ذکر می‌باشد مدرک GMP همانند گواهی‌نامه ISO سه سال اعتبار دارد و باید سالانه بازرسی ممیزی انجام شود.

گواهینامه GMP چه کاربردی دارد؟

GMP به عنوان فونداسیون اصلی سیستم ایمنی، سلامت شامل مجموعه الزامات همچنین دستورالعمل‌هایی می‌باشد که روش‌ها، تجهیزات مورد نیاز، امکانات و همچنین کنترل لازم جهت تولید محصولات با کیفیت به شرح زیر می‌باشد:

- ۱- محصولات دارویی جهت انسان‌ها همچنین دامپزشکی
- ۲- فرآورده بیولوژیک (محصولاتی که از منابع طبیعی مثل انسان حیوان و یا میکروارگانیسم تهیه می‌گردد)،
- ۳- تجهیزات پزشکی
- ۴- مواد غذایی فرآوری شده

وقتی صحبت از علوم و صنایع غذایی می‌شود، نخستین تصویری که در ذهن نقش می‌بندد کارخانه‌های صنایع غذایی هستند و اولین مسئله‌ای که مورد توجه قرار می‌گیرد شرایط موجود برای تضمین کیفیت، ایمنی و سلامت محصولات غذایی است و به تبع به دنبال راهی برای محقق شدن این امر می‌گردیم. لازم به یادآوری است ایران از درخواست‌کنندگان عضویت در سازمان تجارت جهانی است، لذا باید نیازمندی‌های سازمان تجارت جهانی از مراحل اولیه آماده‌سازی، تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی به کار گرفته شود. در این راستا بر آن شدیم تا باب موضوعی تحت عنوان اصول اجرایی GMP در کارخانه‌های صنایع غذایی را بگشاییم تا بتوانیم اصول ایمنی و سلامت محصولات غذایی را از ریشه و پایه درست بنیان نهاده و بدین‌گونه علاوه بر دستیابی به ایمنی و سلامت محصولات غذایی با گام‌هایی استوار قدم در راه تجارت جهانی و صادرات نهیم تا بتوانیم جایگاه واقعی خود را در صنعت غذا پیدا کنیم.

مقدور باشد باید دیدگاه مجریان را به دیدگاه خود نزدیک کند.

مزایای اجرای اصول بهداشتی در محیط مواد غذایی پایان پذیر نیست و در واقع باید هر جزء از اجزای موجود در مجموعه تولید را هر چند به ظاهر ارتباطی با تولید نداشته باشد باید از دیدگاه بهداشتی نگاه کرد و آن را نقد بهداشتی کرد و ارتقا داد.

اجزا و عناصر الزامات بهداشتی

اجزا و عناصر موثر در سیستم GMP متعدد هستند، اما می توان از نیروی انسانی به عنوان عمده ترین عامل تاثیرگذار بالقوه در مبحث آلودگی های ثانویه در محیط و محصول یاد کرد. با اتخاذ تدابیر متعددی باید از تبدیل حالت بالقوه به بالفعل جلوگیری به عمل آورد یا این احتمال را تا حد ممکن کاهش داد. به چند نکته مهم در این زمینه اشاره ای گذارا می شود:

آموزش

ابزار بسیار مناسبی جهت انتظار و مشاهده رفتار مناسب بهداشتی از کارکنان است، ساده ترین الزامات بعد از آموزش، روشن تر شده و پایگاه محکم تری پیدا می کند.

الگو

رعایت الزامات بهداشتی برای همه است، شدت یا رخوت در رعایت آن هیچ ارتباطی به نوع افراد ندارد به این معنا که در رعایت این اصول نوع و جایگاه افراد مهم نیست، بلکه اصل رعایت مقررات از هر چیزی ارجح تر است و اینکه با رعایت آن پیام الگوگیری به همه اعضای کادر تولید و مرتبط ارسال می شود.

پرونده پزشکی و کارت بهداشتی

الزامات بهداشت پوست، حلق و گوارش در پرونده فرد شاغل در صنعت غذا باید رنگ پر حرارتی در پرونده و معاینه پزشک و مشاهده رفتار او در محیط داشته باشد و پزشک و بازرس GMP تنها به اظهارات فرد قناعت نکند و سلامت در پرونده را با سلامت ظاهری و رفتاری انطباق کامل دهد.

نمونه برداری انگشت حین تماس مستقیم

رعایت و پیگیری هدفمند مستندات این دستورالعمل می تواند اشاره های خوبی در خصوص رفتار اشتباه کارکنان و یا سطوح جامانده از نظافت به ما نشان دهد چرا که تکرار یک فعالیت در فرآیند تولید توسط پرسنل، می تواند بعضی نکات کوچک و مهم را از قلم بیندازد و بی اهمیت جلوه دهد که با نتیجه مستند می توان برعکس بودن آن را به افراد اثبات کرد.

نتیجه گیری

چرا GMP مهم است؟ شیوه های تولید مناسب (GMP) به منظور تولید مواد

۳- خلوص محصول (عدم آلودگی های شیمیایی و میکروبی) مستندات مکتوب و روش های مدیریتی و تجربه ها و مهارت های کارشناسی و بازدیدهای میدانی باید همگی گویای محافظت از این دو تهاجم بالقوه در روند پروسه محصول باشد.

۴- شناسنامه محصول (شناسنامه محصول محرز می کند که محصول همانی است که در برچسب محصول عنوان شده است) محافظت و مراقبت از اصالت محصول و کنترل تغییرات بر طبق آنچه در مستندات و پیش بینی ها ما دیده شده از وظایف تولید کننده است.

۵- تاثیرگذاری مناسب محصول (مقدار مناسب ماده فعال دارویی یا غذایی در طول مدت زمان عمر قفسه ای محصول) ماده غذایی یا دارویی تولید شده نماینده واقعی تولید کننده در دست مشتری و مصرف کننده است و مشتری حق دارد ابتدا به آن استناد کند، تعهد تولید کننده و وفاداری و صیانت از آنچه از مشخصات محصول بیان کرده از اصول کار در این عرصه می باشد.

مزایای استاندارد GMP

ارزیابی یک سازمان مستقل از وضعیت تولید در شرکت

ارزیابی الزامات بهداشتی در واقع یک بخش مستقل با سخت گیری های متمر ثمر مخصوص خود می باشد و همیشه باید حداکثر توان و هزینه خود را روی آن متمرکز کرد.

شناسایی فرصت های بهبود در سازمان

الزامات زیرساخت بهداشتی گندکننده حرکت نیستند و می توانند پس از رعایت حداقل ها سرعت دهنده تر به تولید باشند

اعلام موارد عدم انطباق با مقررات و قوانین و استانداردهای GMP

از این فعالیت می توان به عنوان یک سیستم هشداردهنده خروج از محدوده اطمینان به نگرانی یاد کرد تا هزینه ها و زحمات های قبلی از دست نروند و دست آوردهای قبلی محفوظ بماند.

ایجاد اطمینان در مشتریان و مصرف کنندگان

مشتری با دیدن برچسب GMP نه تنها اطمینان به محصول و تولید کننده می کند بلکه باید به صورت فعال، هر لحظه محیط آمادهی در معرض رویت قرار گرفتن مصرف کننده یا نماینده او باشد.

نظارت مستمر بر شرایط تولید و رعایت مقررات و قوانین

متولی و صاحب حفظ مقررات بهداشتی تولید که نماینده و چشم بینای کارفرما در خطوط تولید است، با برنامه منظم و دیدگاه حساس خود دست راست دیگر همکاران بخش های متعدد متناظر بر تولید می باشد و تا آنجا که

Press? pp. 17–18. ISBN 9789241547086.

7- "Facts about the Current Good Manufacturing Practices (CGMPs)". U.S. Food and Drug Administration. 6 October 2017. Retrieved 2 February 2018.

"Current Good Manufacturing Practices (CGMPs)". U.S. Food and Drug Administration. 27 December 2017. Retrieved 2 February 2018.

8- "Quality System (QS) Regulation/Medical Device Good Manufacturing Practices". U.S. Food and Drug Administration. 2 February 2018. Retrieved 2 February 2018.

9- "Draft Guidance for Industry: Cosmetic Good Manufacturing Practices". U.S. Food and Drug Administration. 3 November 2017. Retrieved 2 February 2018.

10- "US CFR Title 21 §210.1(b) Status of current good manufacturing practice regulations". Electronic Code of Federal Regulations. Retrieved 24 August 2017.

11- Cartwright, A.C.; Matthews, B.R., eds. (2010). "Preface". International Pharmaceutical Product Registration (2nd ed.). CRC Press. pp. vi–x. ISBN 9781420081831.

12- Medicines and Healthcare Products Regulatory Agency. "Rules and Guidance for Pharmaceutical Manufacturers and Distributors 2017". Pharmaceutical Press. Retrieved 2 February 2018.

13- "Good Manufacturing Practices". Health Canada. Government of Canada. 27 February 2015. Retrieved 2 February 2018.

14- Medicines and Healthcare Products Regulatory Agency (20 October 2017). "Good manufacturing practice and good distribution practice". Gov.uk. Retrieved 2 February 2018.

15- Ministry of Food and Drug Safety (April 2017). "Guide to Drug Approval System in Korea" (PDF). National Institute of Food and Drug Safety Evaluation. Retrieved 2 February 2018.

16- "Good manufacturing practice - an overview". Department of Health, Therapeutic Goods Administration. 29 September 2017. Retrieved 2 February 2018.

غذایی ایمن مهم هستند. تجارت مواد غذایی که ضروری برای مصرف‌کننده نداشته باشد، وظیفه قانونی و اخلاقی در تولید و تهیه مواد غذایی است. عمل تولید مناسب (GMP) سیستمی است برای اطمینان از اینکه محصولات به طور مداوم مطابق با استانداردهای کیفیت تولید و کنترل می‌شوند. این سیستم طراحی شده است تا خطرات ناشی از هرگونه تولید سموم، مواد خارجی و ... را که از طریق تیمار مجدد محصول نهایی قابل حذف نیست به حداقل برساند، لذا اعمال این روش اجرایی و زیر ساخت‌های مربوط به آن در کارخانجات صنایع غذایی با در نظر گرفتن حجم تولید، تجهیزات و سایر شرایط اختصاصی هر شرکت می‌بایست به بهترین نحو ممکن در دستور کار قرار گیرد.

منابع:

1- Institute of Food Science & Technology (2012). Food and Drink - Good Manufacturing Practice - A Guide to its responsible management. Wiley-Blackwell. p. 280. ISBN 9781118318232.

2- Moore, I. (2009). "Chapter 5: Manufacturing Cosmetic Ingredients According to Good Manufacturing Principles". In Lintner, K. Global Regulatory Issues for the Cosmetic Industry. Elsevier. pp. 79–92. ISBN 9780815519645.

3- Nally, J.D., ed. (2007). Good Manufacturing Practices for Pharmaceuticals (6th Ed.). CRC Press. p. 424. ISBN 9781420020939.

4- "Guidance for Industry: Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packaging, Labeling, or Holding Operations for Dietary Supplements; Small Entity Compliance Guide". U.S. Food and Drug Administration. 12 November 2017. Retrieved 2 February 2018.

5- Ramakrishna, S.; Tian, L.; Wang, C.; et al., eds. (2015). "Chapter 3.: Quality management systems for medical device manufacture". Medical Devices: Regulations, Standards and Practices. Woodhead Publishing Series in Biomaterials. 103. Elsevier. pp. 49–64. ISBN 9780081002919.

6- World Health Organization (2007). "Chapter 1: WHO good manufacturing practices: Main principles for pharmaceutical products". Quality Assurance of Pharmaceuticals: A compendium of guidelines and related materials - Good manufacturing practices and inspection. 2 (2nd updated ed.). WHO



ance for Industry Circumstances that Constitute Delaying, Denying, Limiting, or Refusing a Drug Inspection” (PDF). Retrieved 2 February 2018.

17- Anisfeld, M.H.; Kim, E.M.; Aimiwu, J.; Thumm, M. (May 2015). “Assessment of the Good Manufacturing Practices Inspection Program of the Bangladesh Directorate General of Drug Administration”. World Health Organization. Retrieved 2 February 2018.

18- Medicines Control Council (August 2010). “Guide to Good

19- Manufacturing Practice for Medicines in South Africa” (PDF).

20- Medicines Control Council. Retrieved 2 February 2018. World Trade Organization (13 May 2015). “Draft Technical Resolution n° 42, May 13th 2015” (PDF). Retrieved 2 February 2018.

21- “Updated list of WHO GMP Certified Manufacturing Units for Certificate of Pharmaceutical Products (COPP) in various States of India as on December 2016”. Central Drugs Standard Control Organization. 10 June 2017. Retrieved 2 February 2018.

22- “S.R.O. 1012(I)/2017” (PDF). The Gazette of Pakistan. Government of Pakistan. 9 October 2017. Retrieved 2 February 2018.

23- “GMP Guidelines”. National Agency for Food and Drug Administration and Control. Retrieved 2 February 2018.

24- U.S. Food and Drug Administration (October 2014). “Guid

محصولات تراریخته

مروری بر تاریخچه، روش های تشخیص، قوانین و مقررات، استانداردهای بین المللی و داخلی

تراریخته در دنیا شامل سویا، ذرت، پنبه دانه و کلزا می باشند. سویا با ۹۴/۱ میلیون هکتار مساحت، ۵۰٪ از محصولات کشاورزی بیوتکنولوژی را در سال ۲۰۱۷ شامل می گردیده است که نسبت به سال ۲۰۱۶، افزایش سه درصدی را نشان می دهد. محصولات اصلاح ژنتیک شده با صفات ژنتیکی مقاومت در برابر حشرات و تحمل علف کش ها به میزان ۳٪ در سال ۲۰۱۷ افزایش یافته و ۴۱٪ از محصولات تراریخته کشت شده در دنیا را شامل گردیده است (۳)، همچنین بر اساس آمار پایگاه اطلاع رسانی بیوتکنولوژی ایران در پایان سال ۲۰۱۸ میلادی، سطح زیر کشت محصولات تراریخته با افزایش ۱/۹ میلیون هکتاری به ۱۹۱/۷ میلیون هکتار رسید (۴).



دکتر علیرضا نظری

مسئول فنی شرکت
فرآورده های گوشتی دمس

مقدمه

ایران از سال ۱۳۷۴ اقدام به پژوهش و تولید برنج تراریخته طارم مولایی مقاوم به آفت کش نمود که نیاز به مصرف سم نداشت. در سال ۱۳۸۳ اولین محصول تجاری برنج تراریخته دنیا توسط معاون اول وقت رئیس جمهور جناب آقای دکتر عارف برداشت شد ولی در سال ۱۳۸۴ با تغییر دولت و وزیر جهاد کشاورزی فرآیند کشت متوقف و بذره های مهندسی ژنتیک شده توقیف گردید (۵). بر اساس بند (چ) و تبصره آن در ماده ۳۱- بخش هفتم قانون برنامه ششم توسعه کشور مصوب مجلس شورای اسلامی (۶)، کشت محصولات تراریخته در کشور ممنوع بوده و واردات آن با رعایت قوانین مربوطه و اخذ مجوز ارگان های مرتبط بر اساس آیین نامه اجرایی بند (ب) قانون ایمنی زیستی جمهوری اسلامی ایران به شماره ۵۱۸۹۱/۷۹۲۲۷ که توسط معاون اول رئیس جمهور جناب آقای جهانگیری در تاریخ ۱۳۹۴/۰۶/۱۸ به وزارتخانه ها و سازمان های ذیربط ابلاغ شده است (۷)، مجاز می باشد.

تراریخته یا ترانس ژنیک که به آن تراژنی یا تراژن زایی نیز می گویند به فرآیند تزریق یک ژن برون زاد به جانداران زنده گفته می شود، به طوری که جاندار، ویژگی های جدیدی پیدا کند و آن را به فرزندانش منتقل کند. در فناوری تولید جانداران تراریخته، یک یا چند ژن به ژنوم طبیعی جاندار اضافه یا از آن حذف می شود. در صورتی که ژنی از جاندار حذف گردد به جاندار حاصله فروریخته (Knock out) گفته می شود. طبق تعریف سازمان بهداشت جهانی (WHO) گیاهان، جانوران یا موجودات میکروسکوپی تراریخته نامیده می شوند که ترکیب ژنتیکی آنها (DNA) به طریقی تغییر یافته که در طبیعت از راه جفت گیری یا نوترکیبی اتفاق نمی افتد (۱).

منابع محصولات تراریخته

در حال حاضر عمده ترین منابع محصولات تراریخته در کشور طبق گفته آقای قره یاضی عضو انجمن علمی ایمنی زیستی کشور در مصاحبه با خبرگزاری ایرنا در تاریخ ۱۳۹۶/۱۱/۰۳ شامل ذرت، سویا، پنبه دانه، کنجاله سویا و ذرت، روغن ذرت و سویا و پنبه دانه می باشد که بر اساس آمارهای منتهی به سال ۱۳۹۶، سالیانه حدود ۱۲ میلیون تن از این محصولات به ارزش ۳ تا ۵ میلیارد دلار به کشور وارد شده و ضمن تامین نیاز کارخانجات روغن کشی، عمدتا تامین کننده نهاده های دامی مورد نیاز دام، طیور و آبزیان می باشد.

به دلیل رشد روزافزون جمعیت، بزرگترین چالش در دنیا، تامین مواد غذایی و امنیت آن می باشد. به دنبال افزایش جمعیت، رقابت برای تامین آب و سایر منابع تولید، بشر را به راهکارهای جدیدی به منظور تولید غذای بیشتر و با کیفیت تر رهنمون می سازد (۲). در سال ۲۰۱۷ میزان کشت محصولات تراریخته در دنیا ۱۸۹/۸ میلیون هکتار بوده است که نسبت به سال ۲۰۱۴ رشد سه درصدی معادل ۴/۷ میلیون هکتار داشته است. بزرگترین کشورهای تولید کننده محصولات تراریخته در جهان کشورهای آمریکا، برزیل، آرژانتین و کانادا بوده که به ترتیب ۷۲/۶، ۴۹/۱، ۲۳/۸ و ۱۱/۱ میلیون هکتار معادل ۹۱/۳٪ از مجموع زمین های زیر کشت محصولات تراریخته در جهان را به خود اختصاص داده اند. ۴ محصول کشاورزی اصلی

روش های تشخیص محصولات و مواد غذایی حاوی GMO

برای تشخیص اینگونه محصولات و مواد غذایی باید روش های آزمونی



یک معاهده بین‌المللی ایمنی زیستی بطور کلی بیان می‌نماید که شخصی که مبادرت به انعقاد قرارداد می‌کند باید نسبت به خطرات محصولات تراریخته، مقرراتی را رعایت کند. در سال ۲۰۰۰ پروتکل ایمنی زیستی کارتاها که نسبت به سایر اسناد بین‌المللی از اهمیت بیشتری برخوردار است، مورد تصویب قرار گرفت و بیش از ۹۵ کشور از ۱۶۷ کشور عضو از جمله ایران تا کنون آن را تصویب نموده‌اند. این پروتکل در بخش ۱ ماده ۱۸ مقرر می‌دارد که باید بر اساس قواعد و استانداردهای بین‌المللی مرتبط، معیارهایی در خصوص حمل و نقل، بسته‌بندی و جابجایی ارگانیزم‌های زنده دستکاری ژنتیکی رعایت گردد (۹).

سازمان تجارت جهانی (WTO) هم دارای دو موافقت‌نامه به نام‌های موافقت‌نامه اقدامات بهداشتی و بهداشت گیاهی (SPS) و موافقت‌نامه فنی فرا راه تجارت (TBT) در زمینه محصولات مهندسی ژنتیک شده است. تمرکز اصلی موافقت‌نامه SPS بر دلایل علمی جهت تعیین معیارهای ارائه شده می‌باشد. موافقت‌نامه TBT تاکید کمتری بر ارائه دلایل علمی برای معیارهای مشخص داشته و بیشتر بر هدف مشخص عدم محدودیت‌های تجاری و عدم تبعیض تاکید دارد (www.wto.org).

اتحادیه اروپا دارای قوانین کامل و جامعی در رابطه با محصولات تراریخته می‌باشد که می‌توان به مقررات (۱۰)۱۸۲۹ و (۱۱)۱۸۳۰ مصوب سال ۲۰۰۳ اشاره نمود. این مقررات در رابطه با نقل و انتقال ایمن، بازرسی‌های ضروری بازارهای داخلی کشورهای عضو اتحادیه، تضمین سلامت مصرف‌کنندگان و موارد مورد نیاز شهروندان اتحادیه اروپا در زمینه‌های اجتماعی و اقتصادی

انتخاب گردد که بتواند گونه نمونه، ماهیت نمونه، منابع مشابه نمونه GMO، زمان کم انجام آزمون، نیازمندی‌های مشتری، بازارهای صادراتی و قوانین دولتی را پوشش دهد که در این زمینه دو تست وجود دارد: (۸)

۱- (GMO Qualitative Analysis PCR)

این تست فقط وجود یا عدم وجود مواد تراریخته را نشان می‌دهد و قادر به تعیین میزان وجود مواد تراریخته نمی‌باشد. حداقل حد تشخیص وجود مواد GMO در نمونه مورد آزمایش که توسط این تست تشخیص داده می‌شود ۰.۱٪ می‌باشد.

۲- (GMO Real-Time Quantitative Analysis (Real-Time PCR)

این تست میزان مواد تراریخته موجود در نمونه را مشخص می‌کند و حداقل تشخیص وجود مواد تراریخته موجود در نمونه مورد آزمایش که توسط این تست ۰.۱٪ و حداقل میزان مواد تراریخته موجود در نمونه که با این تست قابل اندازه‌گیری می‌باشد ۰.۵٪ می‌باشد.

استانداردها و قوانین

کنوانسیون تنوع زیستی (CBD) به عنوان اولین موافقت‌نامه جهانی در زمینه حفاظت و بهره‌برداری پایدار از منابع تنوع زیستی با اهداف حفاظت از تنوع زیستی، بهره‌برداری پایدار از منابع تنوع زیستی و تسهیم عادلانه و برابر منافع حاصل از بهره‌برداری از منابع ژنتیکی در سال ۱۹۹۲، در کنفرانس سازمان ملل در ریو دوزانیرو برزیل امضا شد. این سند به عنوان



۲ قانون ایمنی زیستی منحصر به امور مرتبط با موجودات تغییر شکل یافته ژنتیکی و محصولات حاوی آنها بوده و پاسخگوی همه نیازهای حوزه ایمنی زیستی به خصوص محصولات مشتق از موجودات زنده تراریخته که الزاما خود آنها زنده نیستند، نمی‌باشد (۱۴). طبق جدول شماره ۱۲ پژوهش انجام شده توسط مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی در اردیبهشت ماه ۱۳۹۳ به شماره مسلسل ۱۳۶۵۳ در تولید محصولات غیر زنده تراریخته و واردات محصولات کشاورزی به عنوان خوراک دام با خلاءهای قانونی مواجه هستیم همچنین علاوه بر قاچاق، مشکلات اساسی نیز در گمرکات کشور وجود دارند که سبب واردات غیر مجاز و در عین حال رسمی محصولات تراریخته به کشور می‌شوند که از آن جمله می‌توان به حراج محصولات غیر مجاز در دیوی گمرک اشاره کرد. طبق بند ۴ جمع‌بندی پژوهش ذکر شده، در قانون ایمنی زیستی ماده‌ای که به صراحت به برچسب زنی محصولات تراریخته عرضه شده به بازار اشاره کند وجود ندارد- البته با اصلاح دستورالعمل حداقل ضوابط برچسب‌گذاری مواد غذایی سازمان غذا و دارو، تا حدی این نقیصه برطرف شده است.

بر اساس بند ۵ پژوهش انجام شده، راهنمای کدکس و استانداردهای ملی که در زمینه ارزیابی مخاطرات احتمالی مواد تراریخته‌اند، فقط در رابطه با ایمنی و سلامت این مواد به عنوان غذای انسان بوده و باید دستورالعمل‌هایی که به ارزیابی ایمنی و احتمال خطر میکروارگانیسم‌ها، گیاهان و حیوانات تراریخته که به عنوان کود زیستی و خوراک دام کاربرد دارند، نیز مورد توجه قرار گیرد (۱۵). بر اساس آخرین پژوهش مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی در مرداد ماه ۱۳۹۷ با شماره مسلسل ۱۵۹۷۱ تحت عنوان بررسی قوانین و

مصرف محصولات تراریخته می‌باشند. کلیه مواد غذایی، خوراک دام، طعم‌دهنده‌ها و افزودنی‌هایی که دارای منشا تراریخته می‌باشند، در دامنه شمول این مقررات قرار دارند.

کمیسیون کدکس که به عنوان بخش اصلی برنامه استاندارد مواد غذایی سازمان بهداشت جهانی (WHO) و سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) برای حمایت از سلامت مصرف‌کنندگان و ترویج شیوه‌های منصفانه در تجارت مواد غذایی توسط فائو و سازمان بهداشت جهانی تاسیس شده است (۱۲). هم دارای استانداردهایی در زمینه تراریختگی به نام‌های اصول ارزیابی ریسک با شماره CAC/GL44-2003، راهنمای ارزیابی ایمنی مواد غذایی حاصل از نوترکیبی DNA گیاهان با شماره CAC/GL45-2003، راهنمای ارزیابی ایمنی مواد غذایی حاصل از نوترکیبی DNA میکروارگانیسم‌ها با شماره CAC/GL46-2003 و راهنمای ارزیابی ایمنی مواد غذایی حاصل از نوترکیبی DNA حیوانات با شماره CAC/GL68-2008 می‌باشد.

در ایران نیز با توجه به گسترش تولید و مصرف محصولات تراریخته در جهان و واردات آن به کشور و توسعه دانش مهندسی ژنتیک در کشور، قانون ایمنی زیستی مشتمل بر یازده ماده و هفت تبصره در تاریخ ۱۳۸۸/۵/۷ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسید و اجرایی گردید (۱۳). این قانون دارای اشکالاتی بوده و در این سال‌هایی که اجرا گردیده، انتقادهایی بر آن وارد شده است. بر اساس نتایج پژوهش انجام شده توسط مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی به شماره مسلسل ۱۵۵۵۲ در آذر ماه ۱۳۹۶ محدوده شمول ماده

و تأثیرات آنها بر سلامت انسان و محیط زیست منتشر شده و به دلیل وجود همین گزارشات مختلف و عدم اثبات قطعی و علمی فواید یا مضرات تولید و مصرف محصولات تراریخته، نمی‌توان بصورت قاطع در این زمینه اظهار نظر نمود. با توجه به این امر بحث لیبلینگ محصولات تراریخته مطرح می‌گردد. در حال حاضر به طور کلی دو رویکرد در خصوص برچسب‌گذاری محصولات تراریخته وجود دارد، یکی برچسب‌گذاری اختیاری (Voluntary Labeling) که بیشتر در نظام حقوقی ایالات متحده آمریکا از گذشته رایج بوده که اینگونه محصولات را مانند محصولات عادی دانسته و برچسب‌گذاری آنها را بر مبنای اختیاری بودن قرار داده است (۲۰) و دیگری برچسب‌گذاری اجباری (Mandatory Labeling) که از سوی کشورهای حوزه یورو، کره جنوبی، ژاپن، استرالیا، نیوزیلند، سوئیس و کشورهای مشابه اعمال می‌گردد. سیستم برچسب‌گذاری اتحادیه اروپا، سختگیرانه‌ترین سیستم دنیاست (۱۷). بر اساس دو مقررات ۱۸۲۹/۲۰۰۳ و ۱۸۳۰/۲۰۰۳ کلیه مواد غذایی، خوراک دام، طعم‌دهنده‌ها و افزودنی‌هایی که دارای منشأ تراریخته می‌باشند در دامنه کاربرد این آیین‌نامه‌ها قرار می‌گیرند. در مواردی که مواد تراریخته به دلیل ماهیتی و یا تکنولوژیک در محصول نهایی تشخیص داده می‌شوند، تولیدکننده باید ثابت کند راهکارهای لازم برای جلوگیری از این امر را فراهم نموده و این مورد ناخواسته می‌باشد. همچنین اتحادیه اروپا مقررات ویژه‌ای هم برای چگونگی بسته‌بندی اینگونه محصولات تعیین کرده است (۱۸). شاید تنها مشکل سیستم برچسب‌گذاری اتحادیه اروپا تعارض احتمالی آن با مقررات WTO در خصوص این محصولات باشد.

در طرف مقابل ایالات متحده سیستم برچسب‌گذاری اختیاری را قابل اجرا دانسته و برچسب‌گذاری ویژه‌ای در خصوص محصولات دستکاری ژنتیکی شده را لازم نمی‌داند. آمریکا محصولات دستکاری ژنتیکی را تحت حاکمیت قوانین موجود خود از جمله PPA، FIFRA، TSCA و FFDCا قرار می‌دهد. از میان این قوانین تنها FFDCا مقرراتی را در خصوص برچسب‌گذاری بیان می‌کند (۱۸). FDA تنها در صورتی که میان محصولات تراریخته و محصولات عادی تفاوت اساسی وجود داشته باشد و این تفاوت به قدری آشکار باشد که ایجاد خطر برای مصرف‌کننده محتمل باشد، برچسب‌گذاری را لازم می‌داند (۱۸). هرچند در این میان وزارت کشاورزی آمریکا در ماه می سال ۲۰۱۸ با صدور اطلاعیه‌ای از تغییرات در برچسب‌گذاری محصولات حاوی مواد تراریخته خبر داد که در این تغییرات در صورت وجود مواد تراریخته در محصول نهایی عبارت (Bioengineered) بر روی بسته بندی چاپ شده و مشتری با اسکن بارکد QR چاپ شده بر روی پوشش می‌تواند به جزئیات ماده تراریخته موجود در محصول دست یابد اگرچه که همین نحوه برچسب‌گذاری هم سبب ساز انتقادات زیادی شده است (۱۹).

در ایران نیز با اصلاح دستورالعمل لیبلینگ مواد غذایی از حدود سال ۱۳۹۳ بحث لیبلینگ محصولات تراریخته مطرح گردید ولی از سال ۱۳۹۷ سازمان

مقررات حوزه محصولات تراریخته و ایمنی زیستی کشور، مجدداً به نقص قانون ایمنی زیستی در خصوص عدم شفافیت برچسب‌گذاری محصولات تراریخته و ذکر برچسب‌گذاری تنها در ماده (۷) قانون اشاره گردیده که این بند اختصاصاً جهت صادرات، واردات، حمل و نقل داخلی و فرامرزی است (۱۶). در واقع قانون هیچ اشاره‌ای به اجباری یا اختیاری بودن برچسب‌گذاری محصولات تراریخته تولید داخل نکرده است و نحوه آن را نیز به تدوین آیین‌نامه اجرایی محول کرده است، از طرفی شمول قانون ایمنی زیستی تنها برای موجودات زنده تراریخته است و مشتقات و محصولات غذایی غیر زنده مانند آرد، روغن، مواد غذایی پخته شده و... را شامل نمی‌شود از این رو در قانون ایمنی زیستی، محصولات غذایی تراریخته غیر زنده شامل اکثر محصولات غذایی در شمول قانون قرار نگرفته و برچسب‌گذاری فقط برای صادرات و واردات و حمل و نقل مطرح شده است که این اشکالات در آیین‌نامه اجرایی ماده (۷) به شماره ۵۱۸۹۱/۷۹۲۲۷ هم مجدداً وجود دارد. البته ذکر این نکته ضروری است که ماده (۴) آیین‌نامه اجرایی بند (ب) ماده (۷) قانون ایمنی زیستی جمهوری اسلامی ایران در تاریخ ۹۷/۰۸/۱۴ به پیشنهاد وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اصلاح گردیده و با شماره ۵۱۸۹۱/۱۷۰۰۶۶ در تاریخ ۹۷/۱۲/۱۸ به سازمان‌های ذیربط ابلاغ شده است و به نظر می‌رسد این اصلاحات در راستای رفع نقایص قانونی مربوط به لیبلینگ مواد غذایی بوده که در گزارشات مرکز پژوهش‌های مجلس به آن اشاره شده بود.

سازمان ملی استاندارد هم بنا بر وظیفه ماهوی خود بر اساس قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد اقدام به تدوین استانداردهای ملی نموده که استانداردهای ملی ۹۶۱۷ در قسمت‌های ۲ تا ۶ برای تشخیص ارگانوسم‌ها و موجودات تغییر ژنتیک یافته و محصولات حاصل از آنها، استاندارد ملی ۹۶۱۳ برای الزامات کلی و تعاریف روش‌های شناسایی و ردیابی ارگانوسم‌های تغییر ژنتیک یافته و فرآورده‌های حاصل از آنها، استانداردهای ملی ۱۰۷۶۳ برای استخراج اسید نوکلئیک و ۱۱۷۸۶ روش‌های کیفی مبتنی بر اسید نوکلئیک برای شناسایی و ردیابی ارگانوسم‌های تغییر ژنتیک یافته و فرآورده‌های حاصل از آنها کاربرد دارند.

لیبلینگ محصولات تراریخته

از دیرباز مباحث مربوط به تولید و مصرف محصولات تراریخته اختلاف نظرهای زیادی را در بین کارشناسان ایجاد نموده است. اگر چه سازمان بهداشت جهانی و سازمان خواروبار ملل متحد، مواد غذایی موجود در بازار که فرآیند تجزیه و تحلیل خطر در مورد آنها تایید شده است، را تایید نموده و از حدود ۲۰ سال قبل همه ساله و گاهی چندین نوبت در سال، نشست‌هایی تخصصی در رابطه با بررسی اینگونه محصولات و تاثیر آنها بر سلامت انسان را برگزار نموده‌اند و تاکنون هم هیچگونه هشدار در این خصوص صادر نموده‌اند (www.fao.org/gmoandhumanhealth)، ولی گزارشات مختلفی در رابطه با فواید یا مضرات مصرف اینگونه محصولات

ulation(EC) No1829/2003 of The European Parliament and of The Council,22 september 2003, On Genetically Modified Food and Feed. <https://europarlamenti.info>

12- <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

۱۳- قانون ایمنی زیستی جمهوری اسلامی ایران. روزنامه رسمی، شماره ۱۸۷۸۴ مورخ ۰۵/۰۶/۱۳۸۸ <http://www.rrk.ir>

۱۴- مجلس شورای اسلامی. معاونت پژوهش‌های اقتصادی، دفتر مطالعات زیربنایی مطالعات فناوری‌های نوین، (آذر ماه ۱۳۹۶)، مطالعه قوانین کشورهای منتخب در حوزه محصولات تراریخته، کد موضوعی ۲۸۰، شماره مسلسل ۱۵۵۵۲ <http://rc.majlis.ir/fa/news>

۱۵- مجلس شورای اسلامی. معاونت پژوهش‌های اقتصادی، دفتر مطالعات زیربنایی مطالعات فناوری‌های نوین، (اردیبهشت ماه ۱۳۹۳)، مطالعه قوانین کشورهای منتخب در حوزه محصولات تراریخته، کد موضوعی ۲۵۰، شماره مسلسل ۱۳۶۵۳ <http://rc.majlis.ir/fa/news>

۱۶- مجلس شورای اسلامی. معاونت پژوهش‌های اقتصادی، دفتر مطالعات زیربنایی مطالعات فناوری‌های نوین، (مرداد ماه ۱۳۹۷)، بررسی وضعیت قوانین و مقررات محصولات تراریخته و ایمنی زیستی در کشور، کد موضوعی ۲۵۰، شماره مسلسل ۱۵۹۷۱ <http://rc.majlis.ir/fa/news>

17- Mereu C. Schizophrenic Steakes of GMO regulation in the European Union. *European Journal of Risk Regulation* 2012;3(2):202-211

18- Federici V. Genetically Modified Food and informed Consumer Choice: Comparing U.S. and E.U Laws. *Brooklyn J ORNAL OF International Law* 2010;35:515-562

۱۹- سلامت نیوز. نقد مقررات جدید برچسب گذاری در آمریکا؛ کد خبر //:salamatnews.com/news/246321 <http://salamatnews.com/news/246321> مورخ ۰۲/۰۴/۱۳۹۸

20- United State Department of Agriculture, Foreign Agriculture Service. Labeling of Genetically Modified Products; December 12:2017 <http://www.usda-eu.org/trade-with-the-eu/eu-import-rules>

غذا و دارو با صدور بخشنامه شماره ۶۷۵۱/۱۵۸۶۸ لیبلینگ مواد غذایی تراریخته را الزامی نمود و از شهریور ماه ۱۳۹۷ کلیه مواد غذایی تراریخته یا حاوی مواد اولیه تراریخته می‌بایست مطابق ضوابط سازمان غذا و دارو برچسب گذاری شوند اگر چه در مدت زمان سپری شده پس از الزامی شدن برچسب گذاری اینگونه محصولات، سازمان غذا و دارو با صدور بخشنامه‌های متعدد بر برچسب گذاری محصولات تراریخته تاکید نموده است ولی کماکان چالش‌های آن ادامه دارد.

جهت مشاهده اصل مقاله به آدرس اینترنتی www.demes.ir مراجعه فرمایید.

منابع:

1- Thompson Paul B.(2015). How we got to now: why the US and Europe went different ways on GMOs, www.theconversation.com

2- Bertoni and Marsan. (2005); British Medical Association.

3- ISAAA Briefs. (2017), Brief 53, Available at: <http://www.isaaa.org/resources/publications/brief53>

۴- پایگاه اطلاع رسانی مرکز بیو تکنولوژی ایران، کد خبر <http://iribc.ir>:16562

۵- روزنامه شرق (۱۳۹۲/۰۳/۰۹)، کد خبر ۱۷۴۵: archive.sharghdaily.com/fa/main/

۶- قانون برنامه ششم توسعه. روزنامه رسمی کشور، شماره ۲۰۹۹۵ مورخ ۱۳۹۶/۰۱/۲۱ <http://www.rrk.ir>

۷- آیین‌نامه اجرایی بند (ب) ماده (۷) قانون ایمنی زیستی جمهوری اسلامی ایران. روزنامه رسمی کشور، شماره ۲۰۵۴۳ مورخ ۱۳۹۴/۰۶/۲۴ <https://www.rrk.ir>

8- GMO Testing-Genetic ID (Europe) GmbH. GMO-Testing. <http://www.genetic-id.de/en/services/gmo-testing>

9- Mackenzie R, Guilmin F, La Vina A, Werksman J , Ascencio A, Kinderlerer J , et al. An Explanatory Guide to the Cartagena Protocol on Biosafety. *Environmental Policy & Law Papers*. 2th ed. Gland, Switzerland; Cambridge, UK: World conversation Union; 2003 . p .123-128

10- Official Journal of The European Union, 18.10.2003, Regulation(EC) No1830/2003 of The European Parliament and of The Council,22 september 2003, Concerning the Traceability and Labeling of Genetically Modified Organisms and the Traceability of Food and Feed From Genetically Modified Organisms and Amending Directive 2001/18/EC <https://europarlamenti.info>

11- Official Journal of The European Union, 18.10.2003, Reg-

کاهش چربی پنیر خامه‌ای با استفاده از مالتودکسترین و کاپاکاراگینان



ملیحه ترایده

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، کارشناس کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



ابراهیم ترابی

دانشجوی کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، معاونت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



محمد صادق عرب

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک

از جایگزین‌های چربی (۲ و ۵ و ۶). جایگزین‌های چربی محلول در آب و قطبی، به دلیل محبوس کردن آب به صورت مکانیکی و خاصیت آب دوستی بالای آن‌ها توصیه شده است. استفاده از آن‌ها، حس لغزندگی و خامه‌ای در پنیر ایجاد می‌کند (۴ و ۷).

جایگزین‌های چربی، ترکیباتی هستند که بر روی ویژگی‌های محصول، مانند طعم، احساس دهانی، بافت و ویسکوزیته و سایر خصوصیات ارگانولپتیک اثر می‌گذارند (۸). هیدروکلئیدها، ترکیباتی هستند که ایجاد قوام و بافت می‌کنند. این ترکیبات باعث افزایش پایداری شده و به عنوان یک امولسیفایر عمل می‌کنند. هیدروکلئیدها، حالتی مشابه یک ساختار چرب و روغنی برای محصولاتی که چربی آن‌ها کاهش یافته است، ایجاد می‌کنند. در حقیقت مقدار کم چربی را به وسیله توانایی جذب و باند کردن آب و داشتن ویژگی‌های بافت‌دهندگی جبران می‌کنند. این ویژگی به طور گسترده در تولید محصولات لبنی و گوشتی که میزان چربی آن‌ها کاهش یافته است، مورد استفاده قرار می‌گیرد (۹). مالتودکسترین‌ها، محصولات حاصل از هیدرولیز نشاسته هستند که مخلوطی از ساکاریدها با توزیع وزن مولکولی وسیع بین پلی ساکاریدها و الیگو ساکاریدها می‌باشند و به صورت پودر و یا محلول (محلول در آب) در دسترس هستند (۱۰ و ۱۱). برخی از خصوصیات عملگرایی مهم آن‌ها شامل حجم‌دهندگی، ژل سازی، جلوگیری از کریستالیزاسیون، بهبود پراکندگی، کنترل انجماد و اتصال دهندگی می‌باشند (۱۱). کاراگینان پلی ساکاریدهایی هستند که به صورت پلیمرهای خطی و محلول در آب هستند که تشکیل محلول‌های آبی با ویسکوزیته بالا می‌دهند (۱۲). مالتودکسترین یکی از جایگزین‌های چربی بر پایه کربوهیدرات است که از هیدرولیز پلی ساکاریدهای مغزی و خشک کردن

چکیده

در سال‌های اخیر با توجه به افزایش میزان چاقی و مشکلات ناشی از مصرف غذاهای پرکالری، تولید کنندگان مواد غذایی همواره سعی در کاهش میزان انرژی و تولید محصولات کم چرب داشته‌اند. یکی از این روش‌ها استفاده از جایگزین‌های چربی نظیر مالتودکسترین و کاپاکاراگینان بوده است. هدف از انجام این مطالعه، کاهش چشم گیر چربی پنیر خامه‌ای و حفظ خصوصیات ارگانولپتیکی و ویژگی شیمیایی محصول ضمن افزودن مالتودکسترین و کاپاکاراگینان با غلظت یکسان می‌باشد.

کلمات کلیدی

مالتودکسترین، کاپاکاراگینان، پنیر خامه‌ای، خصوصیات ارگانولپتیک

مقدمه

پنیر خامه‌ای، پنیر به دست آمده از هموژنیزاسیون پنیر تازه با حداقل ۲۴ درصد چربی است که پس از هموژنیزاسیون، سایر ترکیبات مانند صمغ‌ها، هیدروکلئیدها، نمک و سایر ادویه‌جات به آن اضافه شده‌اند. در این نوع پنیر افزودن سایر ترکیبات مانند اینولین مجاز می‌باشد (۱). چربی پنیر نه تنها دارای نقش تغذیه‌ای است بلکه نقش مهمی در بهبود بافت و ظاهر آن دارد. پنیرهای کم چرب، دارای معایبی مانند بافت سفت و لاستیکی، رنگ و طعم نامطلوب و ذوب‌پذیری ضعیف می‌باشند (۲). در اثر کاهش میزان چربی، شبکه پروتئینی پنیر، فشرده‌تر و متراکم‌تر می‌شود و بافت پنیر، جویدنی می‌گردد (۳ و ۴). از این رو شیوه‌های جدیدی برای تولید پنیر کم چرب با ویژگی‌های مشابه پنیر پر چرب ابداع شده است که برخی از آنها عبارتند از: تغییر روش‌های معمولی فرآیند تولید، انتخاب کشت‌های استارتر و استفاده



J. M., Teixeira, J. A. 2011. "Effect of guar gum on the physico-chemical, thermal, rheological and textural properties of green edam cheese". *Food and bioprocess technology*, 4(8): 1414-1421.

3. Madadlou, A., Mosavi, M.E., khosrowshahi, A., Emamjome, Z., and Zargarani, M. 2007. Effect of cream homogenization on textural characteristics of low-fat Iranian White cheese. *International Dairy Journal*, 17: 547-554.

4. Chronakis, I.S. 1998. On the molecular characteristics, compositional properties, and structural-functional mechanisms of maltodextrins: a review. *Critical reviews in food science and nutrition* 38(7): 599-637.

5. Koca, N., and Metin, M. 2004. Textural, melting and sensory properties of low fat fresh Kashar cheeses produced by using fat replacer. *International Dairy Journal*, 14: 365-373.

6. Fenelon, M.A., and Guinee, T.P. 2000. Flavour development in low fat cheese. *Proceedings of 6 th Moorepark cheese Symposium*. Dublin, Teagas.

7. McMahon, D. J., McMahon, D. J., Alleyne, M. C., Fife, R. L., Oberg, C. J. 1996. "Use of fat replacers in low fat Mozzarella cheese". *Journal of Dairy Science*, 11: (79) 1921-1911.

8. Cheng, L.H., Lim, B.L., Chow, K.H., Chong, S.M., and Chang, Y.C. 2008. Using fish gelatine and pectin to make a low-fat spread. *Food Hydrocolloids*, 22:1637-1640.

پاششی نشاسته به دست می‌آید. استفاده از مالتودکسترین سبب افزایش جذب آب در سیستم‌های غذایی و ایجاد احساس دهانی خوب در محصول می‌گردد. نشاسته، گندم، ذرت، سیب‌زمینی، جو دوسر یا تاپیوکا مهم‌ترین منابع تولید مالتودکسترین‌ها می‌باشند (۸). انرژی حاصل از مالتودکسترین خشک ۴ کیلوکالری برای هر گرم است و مالتودکسترین هیدراته شده (با ایجاد ژل برگشت پذیر) طی فرآیندی سرد کردن (انرژی در حدود ۱ کیلوکالری برای هر گرم) تولید می‌کند (۴).

نتیجه گیری

با توجه به معایب مصرف بیش از حد محصولات چرب و بر اساس ایجاد اختلال شبه ژله‌ای توسط هیدروکلوئیدها و با توجه به پایداری امولسیون‌ها، با کاهش ظرفیت نگهداری آب و همچنین افزایش غلظت که در نهایت سبب افزایش اندازه ذرات و گرانروی می‌گردد، استفاده از مالتودکسترین و کاپاکاراگینان به عنوان جایگزین‌های چربی در تولید پنیر خامه‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرد. این دو جایگزین چربی، بیشترین تاثیر را بر روی کاهش میزان ماده خشک داشته و در طی مدت زمان نگهداری به واسطه لیپولیز و پروتئولیزی که رخ می‌دهد میزان pH کاهش می‌یابد. این جایگزینی به دلیل ایجاد بافت، عطر و ماندگاری بالا توصیه می‌گردد.

منابع:

1. Katsiari, M.C., Voutsinas, L.P., Kondyli, E., and Alichanidis, E. 2002. Flavour enhancement of low-fat Feta-type cheese using a commercial adjunct culture. *Food chemistry*, 79: 193-198.
2. Oliveira, N. M., Dourado, F. Q., Peres, A. M., Silva, M. V., Maia,

بررسی خصوصیات تغذیه‌ای، فیزیکوشیمیایی و ارزیابی حسی کشک به عنوان مکمل غذایی



ملیحه ترابیده

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، کارشناس کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



ابراهیم ترابی

دانشجوی کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، معاونت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



محمد صادق عرب

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک

تا ۱۲۰ کیلو کالری می‌باشد. از خواص درمانی کشک می‌توان به جلوگیری از ابتلا به اختلالات گوناگون عصبی، تنظیم هاضمه و جلوگیری از اسهال اشاره کرد. این محصول با توجه به حضور فیبر به هر چه بهتر فعالیت کردن سیستم گوارش کمک شایانی می‌نماید. همچنین نتایج مطالعات نشان داده است که لاکتوباسیل‌های جدا شده از کشک، دارای توانایی تولید آگزوپلی ساکارید به صورت آزاد و باند شده می‌باشند؛ در نتیجه، امکان استفاده از این باکتری‌ها به عنوان استارتر و یا کشت همراه جهت بهبود خواص رئولوژیکی فرآورده‌های غذایی وجود دارد (۲ و ۱). آگزوپلی ساکاریدها در آب حل شده و خواص ژله‌ای و قوام‌دهندگی ایجاد می‌کنند؛ همچنین، در مواد غذایی به عنوان امولسیون کننده، پایدارکننده، سوسپانسیون ذرات، کنترل کریستالیزاسیون، تشکیل فیلم و انکپسوله کردن به کار می‌روند. لاکتوباسیل‌های تولید کننده آگزوپلی ساکارید در فرایند تولید ماست، نوشیدنی‌های ماستی، پنیر، خامه تخمیر شده، و دسرهای بر پایه شیر اهمیت زیادی دارند. آگزوپلی ساکاریدها به بافت، احساس دهانی، درک مزه و پایداری محصول نهایی کمک می‌کنند (۳) و (۵). کلسیم عنصری ضروری برای حیات سلول‌های بدن می‌باشد و در انقباض ماهیچه‌ها، ترشح نوروترنسمیترها و انعقاد خون نقش اساسی دارد مشخص شده که کمبود کلسیم دریافتی روزانه می‌تواند موجب پوکی استخوان، پرفشاری خون، سرطان روده بزرگ، دپرسیون پس از زایمان و سندرم قبل از قاعدگی می‌شود. لبنیات مهم‌ترین منبع کلسیم بدن می‌باشد. سرعت رسوب کلسیم در استخوان متناسب با سرعت رشد است (۳). همچنین علاوه بر داشتن عملکرد اسکلتی نقش تنظیمی در برخی از کارکردهای اختصاصی بدن دارد و در انقباض ماهیچه‌ها (شامل ماهیچه قلبی) ترشح نوروترنسمیترها و انعقاد خون نقش دارد (۴ و ۱، ۲ و ۴).

چکیده

در فرآورده‌های لبنی، ارتقاء سطح کیفی و بهداشتی، به واسطه اهمیت جایگاه تغذیه‌ای ویژه، همیشه مورد توجه محققین بوده است. زیرا فرآورده‌های لبنی منبع غنی از پروتئین، کلسیم، ویتامین D و گروه B با ارزش بیولوژیکی بالا می‌باشد. یکی از محصولات لبنی تخمیری، کشک است که به دلیل غنی بودن از ویتامین‌های متفاوت و ارزش غذایی بالا حائز اهمیت می‌باشد. کلسیم و فسفر موجود در کشک و نسبت مناسب این دو ماده‌ی غذایی در ترکیب این ماده برای پیشگیری از بروز پوکی استخوان بسیار مؤثر است. هدف از این مطالعه بررسی خواص تغذیه‌ای کشک به عنوان یک مکمل غذایی است.

کلمات کلیدی

کشک، خواص تغذیه‌ای، کلسیم، تولید، مکمل غذایی

مقدمه

کشک یکی از محصولات لبنی تخمیری است که از بین فرآورده‌های لبنی به عنوان یک فرآورده‌ی مورد علاقه‌ی اکثر مصرف کنندگان بوده است (۵). کشک دارای ارزش غذایی بالایی است و سرشار از پروتئین و کلسیم است و از پوکی استخوان جلوگیری می‌کند و قادر است احتیاجات بدن را از نظر مواد معدنی موجود در شیر که شامل کلسیم، منیزیم، آهن، سدیم و پتاسیم بوده و همچنین از نظر دارا بودن اسیدهای آمینه ضروری و مواد پروتئینی تأمین نماید (۴). میزان انرژی تولید شده از ۱۰۰ گرم کشک حدود ۱۰۵



نتیجه گیری

منابع:

1. Rahimi E., 2013. "Enterotoxigenicity of Staphylococcus aureus isolated from traditional and commercial dairy products marketed in Iran". Brazilian Journal of Microbiology. 44(2):393-9.
2. Noori A, Keshavarzian F, Mahmoudi S., 2013. "Comparison of traditional Doogh (yogurt drinking) and Kashk characteristics (Two traditional Iranian dairy products)". European Journal of Experimental Biolog: 3(6):252-5.
3. Tabatabaei Yf, Vasiee A, Alizadeh Bb.2017." Diversity Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Yellow Zabol Kashk Using 16s RNA Gene Sequence Analysis. 2017.
4. Weaver Connie M. Calcium in food fortification strategies. Int Dairy J 1998; 8: 443-449.
5. Theobald HE. Dietary calcium and health. British Nutrition Foundation. Nutr Bull 2005; 30: 237.

کشک به علت دارا بودن کلیه مواد موثر در شیر، دارای ارزش غذایی و خواص درمانی یک غذای کامل می باشد. همچنین جزو فرآورده های تخمیری می باشد، باکتری های اسید لاکتیک جزء فراوان ترین باکتری های مرتبط با انسان می باشند که در سطوح مخاطی و دستگاه گوارش انسان حضور پر رنگی دارند و سبب بهبود هضم و گوارش می گردد. کشک منبع غنی از عناصر و اسید آمینه های ضروری بدن محسوب می شود و می توان عناصر سازنده ای همچون کلسیم، منیزیم، آهن، فسفر و ... را در دسترس بدن قرار دهد و در سلامت مصرف کننده نقش به سزایی دارد.

نقش غذاهای آماده در شرایط بحرانی



مسعود جعفری

کارشناس علوم و صنایع غذایی، مسئول کنترل کیفی شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)



علی ایزدی کندازی

کارشناس علوم و صنایع غذایی، مسئول فنی و کارشناس تحقیق و توسعه شرکت رهپویان افق ماندگار پارک علم و فناوری فارس



نصراله نظری

کارشناس علوم و صنایع غذایی، کارشناس تولید شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)

مقدمه

در مطالعه و برنامه‌ریزی‌های تغذیه‌ای در شرایط اضطراری، علاوه بر مساله تامین انرژی کافی برای عموم مردم، سالم و ایمن بودن ماده غذایی، تامین به موقع، جلوگیری از فساد و مسمومیت‌های غذایی و توزیع صحیح و انتخاب نوع غذای مورد نیاز نیز اهمیت بسیاری دارد. تامین نیازهای غذایی در شرایط بحرانی به ویژه در گروه‌های آسیب‌پذیر تغذیه‌ای شامل کودکان، زنان باردار و شیرده، سالمندان، بیماران، خانواده‌های پرجمعیت و افراد تنها بسیار مهم است. بنابراین تامین کالری کافی به واسطه مواد غذایی که حاوی ترکیبات پروتئینی، لیپیدها، کربوهیدرات‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی هستند، از اهمیت بالایی برخوردار است.

اثرات بحران بر تغذیه و صنعت غذا

متفاوتی بر تغذیه و غذای مردم خواهند گذاشت. برای مثال اثرات مربوط به خشکسالی با اثرات زلزله و یا سیل متفاوت عمل می‌کند و باید به صورت جداگانه بررسی و تحلیل گردد. آثار بلایا بر تغذیه مردم به سه دسته کلی تقسیم می‌شوند:

- ۱- اختلال در تولید و تامین مواد غذایی
- ۲- اختلال در شبکه توزیع غذا
- ۳- اختلال در مصرف مواد غذایی

احتمال آلودگی و فساد در مواد غذایی در هر سه مرحله ذکر شده افزایش می‌یابد.

در مجموع آثار بلایا را بر صنایع غذایی می‌توان به شرح ذیل خلاصه نمود:

- ۱- از بین رفتن مراکز ذخیره مواد غذایی (سیلوه‌ها، انبارها و سردخانه‌ها)
- ۲- تخریب مراکز تولید مواد غذایی (کشاورزی، دامپروری و کارخانجات)

بلایا و بحران‌ها به دو گروه طبیعی و ساخته دست بشر تقسیم می‌شوند. بلایای ساخته دست بشر نظیر کاربرد عوامل بیولوژیکی، شیمیایی، هسته‌ای و جنگ‌ها دارای جنبه‌های بهداشتی، تغذیه‌ای و درمانی شناخته شده‌ای هستند که در حیطه پزشکی نظامی قرار دارند.

ولی بلایای طبیعی (سیل، زلزله، توفان) و ... دارای جنبه‌هایی متفاوت و نیازمند روش‌های دیگر در برخورد و کمک رسانی می‌باشند و نیازمند آگاهی همه مردم جامعه می‌باشد. با این حال پس از وقوع یک حادثه طبیعی و یا حوادثی مانند جنگ، احتمال ایجاد شرایط اضطراری و بحران، قوت می‌گیرد. جهت مبارزه با بلایا و ایجاد شرایط عادی و حفظ حیات، سه گزینه اصلی آب، غذا و سرپناه در اولویت بررسی و تامین قرار می‌گیرند که یکی از مهم‌ترین نیازهای اولیه انسان در حالت عادی و همچنین شرایط بحرانی، غذا می‌باشد. کشور ایران در ردیف ده کشور نخست حادثه خیز دنیا است و در دو دهه گذشته شاهد بحران و بلایای طبیعی از قبیل سیل، خشکسالی و زلزله در مقیاس وسیعی بوده است.

در وقوع بحران استرس شدیدی در اعضاء خانواده ایجاد می‌گردد که استرس حاصله سیستم ایمنی را تضعیف نموده و بروز بیماری‌ها با منشاء گوارش را تسهیل می‌نماید. در این مواقع بالا بردن میزان بهداشت آب و کیفیت مواد غذایی مورد مصرف باعث کاهش خطر بروز مسمومیت‌های گوارشی می‌گردد. از مهم‌ترین اقداماتی که دولت‌ها باید در شرایط بحران انجام دهند، تامین آب و غذای سالم و بهداشتی برای افراد در معرض آسیب می‌باشد. ظهور تغییرات نامطلوب جدی در وضعیت تغذیه جامعه بعد از وقوع حادثه به نوع بحران، مدت وقوع حادثه، وسعت حادثه، وضعیت تغذیه مردم، وضعیت تولید مواد غذایی در محل حادثه و اقدامات پیشگیرانه مدیران جامعه بستگی دارد.



اضطراری در برنامه‌های تغذیه‌ای ویژه کودکان مورد استفاده قرار می‌گیرند. سازمان صلیب سرخ جهانی برای اهداف اضطراری طی دهه ۷۰ میلادی از این نوع بیسکویت‌ها استفاده وسیعی به عمل آورد. همچنین بیسکویت‌های EFP در برنامه‌های تغذیه‌ای امدادی در اتیوپی و سودان در دهه ۸۰ میلادی مورد استفاده وسیعی قرار گرفت و نتایج خوبی به همراه داشت. همچنین غذای متراکم BP5 ابتدا توسط نیروی دریایی نروژ برای استفاده در قایق‌های نجات تولید شد. در دهه ۱۹۸۰ با توافقی که بین یونیسف و دولت نروژ صورت گرفت، مقادیر زیادی از این نوع جیره‌های غذایی برای اهداف اضطراری تولید گردید که تولید و توزیع آنها هنوز ادامه دارد.

به طور کلی انواع مواد غذایی مورد نیاز عموم مردم در شرایط بحران، شامل گروه نان (آرد، نمک، مخمر و آب)، محصولات کنسرو شده (گوشت، مرغ، ماهی، میوه‌ها و سبزیجات)، برنج، روغن، قند، محصولات لبنی (شیر، پنیر، ماست و...) حبوبات، را شامل می‌شود.

برآورد میزان و نوع ماده غذایی بستگی به وضعیت کنترل بحران دارد که در مرحله اول اوج بحران می‌باشد و اولویت، نجات، حفظ حیات افراد، کمک‌رسانی سریع به مجروحان و مصدومان است. در این مرحله به دلیل مشکلات موجود در پخت، تهیه و نگهداری مواد غذایی، باید از غذاهای آماده به ویژه کنسروها و محصولات بسته‌بندی شده‌ای که قابلیت نگهداری بالا داشته باشند و به راحتی و بدون فرایندهای مجدد، مورد مصرف قرار می‌گیرند، استفاده شود. در این بین، فرآورده‌های گوشتی آماده مصرف، به

۳- آلودگی منابع آب و یا تخریب منابع مخازن و یا خطوط انتقال آب توسط بلاای طبیعی و یا جنگ‌ها

۴- قطع برق و یا از کار افتادن وسایل نگهداری و در نتیجه فساد زود هنگام مواد غذایی

۵- آشفستگی و تخریب سرویس‌های ارتباطی

با این حال باید در چنین شرایط اضطراری، تامین و توزیع گروه‌های مختلف مواد غذایی به گونه‌ای انجام گیرد تا میزان کالری مورد نیاز روزانه افراد آسیب دیده و در معرض آسیب با توجه به سن و جنس در اختیار آن‌ها قرار گیرد و از هرگونه فساد و آلودگی که سلامت مردم را تهدید کند، در امان باشد. بنابراین در این‌گونه مواقع، گروه‌های مختلف مواد غذایی به صورت آماده و یا نیمه آماده در بسته‌بندی‌های مناسب و ایمن، می‌تواند گامی در جهت پیش‌برد تامین این زنجیره غذایی باشد.

عملکرد غذاهای آماده در شرایط بحران

در مراحل اولیه شرایط اضطراری، به علت از بین رفتن خدمات و امکانات زیربنایی و عدم دسترسی به لوازم آشپزی (به علت نابودی خانه‌ها و امکانات) و همچنین مهاجرت و جابجایی مردم مصیبت‌دیده، استفاده از مواد غذایی آماده از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. این مواد غذایی نیاز به آماده کردن ندارند و سریع مصرف می‌شوند. چندین دهه است که بیسکویت‌های پر انرژی و پروتئین بالا که نوعی غذای EFP به شمار می‌روند که در وضعیت‌های

مشارکت و همکاری های مردمی از طریق آموزش عمومی اقشار مختلف جامعه به منظور ایجاد آمادگی در برابر مسائل تغذیه‌ای و بهداشتی بلایای طبیعی، امری ضروری و لازم می‌باشند. در شرایط بحرانی، غذاهای آماده نقش مهمی را ایفا می‌کنند که در این بین غذاهای بر پایه محصولات گوشتی و یا گیاهی که بتواند به صورت آماده و با حداقل فراوری مورد مصرف قرار گیرد، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. امروزه بیشتر از بیسکویت‌ها و محصولات غذایی فشرده و خشک در شرایط بحران مورد استفاده قرار می‌گیرد که با ذائقه بسیاری از افراد سازگار نیست. بنابراین با تولید غذاهای آماده بر پایه محصولات گوشتی و یا گیاهی، می‌توان گامی در جهت پیشبرد رفع نیازهای غذایی در شرایط بحران برداشت.

منابع:

1. International federation of Red Cross and Red Crescent Societies (June 2000). Introduction to Disaster preparedness, P: 12 – 13.
2. Greenberg, E. F. (2002). Bioterrorism Law Gives FDA New Food Powers-Regulatory Impact. Food Technology-Chicago, 56(8), 20-21.
3. Juditt Katona Apte (1999). Role of The Word Food Programme in natural Disasters and Policy Response in Asia Implication for Food Security TP: 2-3.
4. Grobler-Tanner, Caroline. (2001). A study of emergency relief foods for refugees and displaced persons. Food and Nutrition Technical Assitance.
5. Grobler-Tanner, Caroline. (2002). Use of compact foods in emergencies. Food and Nutrition Technical Assitance, Technical note No3.
6. Allen, L.H. (2002). High energy, nutrient dense emergency relief food product. The National Academy of Science.
7. Mermelstain, N.H. (2001). Military and humanitarian rations, vol 55, No 11, 73-75.

عنوان منبع مغذی و حاوی ترکیبات پروتئینی مورد نیاز بدن، از تقاضای بالایی در چنین شرایطی برخوردار است. از طرفی کنسرو میوه‌ها و سبزیجات نیز در تامین ترکیبات انرژی‌زای (کربوهیدرات‌ها) مورد نیاز بدن و همچنین مواد معدنی و ویتامین‌های ضروری، نقش مهمی را ایفا می‌کند. همانطور که ذکر شد، در این مرحله از بحران باید مواد غذایی به صورت پخته و آماده شده در دسترس گروه‌های آسیب دیده قرار گیرد و بدون و یا حداقل فراوری و آماده‌سازی، مصرف شوند. با توجه به نیاز تنوع مصرف مواد غذایی، باید حداقل امکان از کنسروهای مختلف و مناسب جهت مصرف روزانه مردم استفاده شود.

مزایای غذاهای آماده در شرایط بحران

- ۱- این گونه مواد غذایی در بسته‌بندی‌های مناسب قرار گرفته‌اند و حمل و نقل و توزیع آن ساده و ارزان است.
- ۲- غنی از مواد مغذی ضروری می‌باشد و متناسب با فرهنگ و ذائقه مردم است.
- ۳- مراحل تمیز کردن و آماده‌سازی آن انجام شده است و حداقل ضایعات نسبت به غذاهای دیگر برخوردار است.
- ۴- غذاهای آماده علاوه بر اینکه می‌توانند برای یک وعده غذایی اصلی مصرف شوند، به عنوان یک میان وعده یا مکمل غذاهای دیگر نیز مصرف گردند.
- ۵- غذاهای آماده و فراوری شده همچنین می‌توانند از گروه‌های مختلف مواد غذایی باشند و سبب تنوع غذایی و تامین بخش زیادی از ترکیبات مغذی بدن گردند.
- ۶- از نظر ایمنی هم در زمان توزیع و هم در زمان مصرف، برای مصرف افراد در شرایط بحرانی مناسب است و از استانداردهای بهداشتی برخوردار است و با توجه به دارا بودن بسته‌بندی مناسب از آلودگی‌های ثانویه (میکروبی و شیمیایی) در امان هستند.

معایب و مشکلات استفاده از غذاهای آماده در شرایط بحران

- ۱- این جیره‌ها نسبت به جیره‌های معمولی گران قیمت‌تر هستند.
- ۲- بسیاری از این جیره‌ها به علت داشتن ظاهر جذاب ممکن است دزدیده شوند.
- ۳- ممکن است توسط آوارگان مصرف نشوند و به صورت تجاری مورد داد و ستد قرار گیرند.
- ۴- ممکن است برخی از جیره‌های آماده از نظر فرهنگی قابل پذیرش نباشند و دور ریخته شوند.

نتیجه‌گیری

تدوین روش‌های استاندارد مدیریت تغذیه‌ای در شرایط بحران و جلب



بنیان گذار نسل جدید مدیریت تبلیغات
و اطلاع رسانی در استان فارس و جنوب کشور

کانون تبلیغات توسعه
TOSEE AD.AGCY.

شاخص های نسل جدید مدیریت تبلیغات

توسعه محوری

سازمان یافتگی

هدفمندی



خدمات چاپ و پس از چاپ



عکاسی حرفه ای



طراحی گرافیکی



تبلیغات ورزشی



خدمات مطبوعاتی و رسانه ای



تبلیغات سمعی و بصری



بانک های جامع اطلاعاتی



مشاوره و برنامه ریزی تبلیغاتی



تبلیغات انتخاباتی



دیجیتال مارکتینگ



هدایا و محصولات تبلیغاتی



تبلیغات محیطی و رسانه شهری

شیراز . خیابان هدایت غربی (حدفاصل فلسطین
و ملاصدرا) . پلاک ۱۸۱ . کانون تبلیغات توسعه

☎ ۰۹۱۷۴۲۳۸۱۶۲

☎ ۰۹۱۷۵۹۶۷۲۸۰

☎ ۰۹۱۷۴۲۳۸۱۶۵

📠 کد پستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵

📞 تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۶۳۲۵۷-۹

تبلیغات باهدف توسعه
تبلیغات به سبک توسعه
کانون تبلیغات توسعه

www.toseeads.com

[www.toseeads@gmail.com](mailto:toseeads@gmail.com)

📷 [tosee.advertisement](https://www.instagram.com/tosee.advertisement)

خشکبار بنفشه

Nuts banafsheh

خشکبار بنفشه

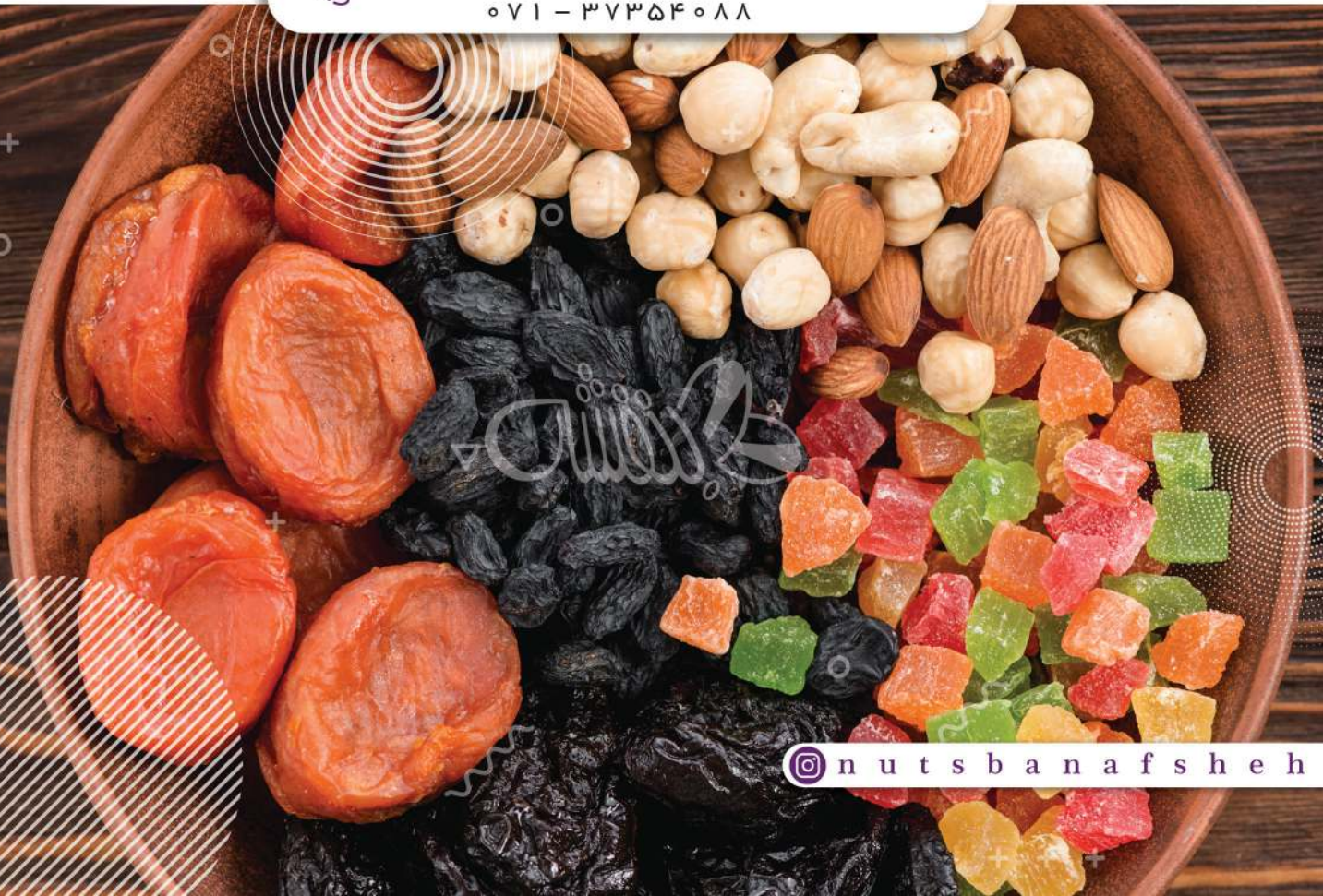


شیراز . بلوار غدیر . خیابان ۱۴ . جنب موزه دفاع مقدس



۰۷۱ - ۳۷۲۶۷۱۵۹ / ۰۷۱ - ۳۷۲۶۰۹۲۱

۰۷۱ - ۳۷۳۵۴۰۸۸



@nutsbanafsheh



اولین و تنها واحد صنعتی تولید
و فراوری قهوه در استان فارس

A Taste Of
Excellence

proshotcoffee.com

همراه: ۰۹۱۷ ۱۱۱ ۱۳ ۸۴

۰۹۱۷ ۳۱۳ ۱۳ ۰۷

تلفکس: ۰۷۱) ۳۷ ۲۶ ۱۳ ۲۱

ایمیل: info@proshotcoffee.ir

نشانی: شیراز، بلوار شهید مدرس، خیابان شهید آرامی، پلاک ۲۸ و ۳۰



شرکت خدمات مالی حسابگرشیراز

H E S A B G A R E S H I R A Z

حسابداری ، حسابرسی

به فکر فردای خود باشید

اصلی ترین رویکرد ما تداوم ارتباط با مشتریان ، ایجاد امنیت خاطر
مسئولیت پذیری و تضمین کیفیت خدمات است.

• ایجاد سیستم انبارداری مکانیزه

• پشتیبانی و مشاوره مداوم در امور مالی و مالیاتی

• کدینگ سرفصل حساب ها به روش علمی و اصولی

• مشاوره ، آموزش و نصب نرم افزارهای رایج حسابداری

• تنظیم صورت های مالی و گزارشات قانونی جهت بانک ها ،
دارایی، مجامع، مناقصات، سفارت و ...

• تهیه شناسنامه پروژه های مالی و تنظیم برنامه
زمانبندی انجام کلیه فعالیتها

• تنظیم اظهار نامه ارزش افزوده - تنظیم گزارشات فصلی
معاملات

• عضو جامعه حسابداران رسمی ایران و ارائه گزارش
حسابرسی قانونی

• تهیه لیست حقوق و دستمزد ، بیمه و مالیات و اخذ
مفاصا حساب

• تنظیم اظهار نامه مالیاتی، تحریر دفاتر قانونی و همراهی
با کارفرمایان محترم در جلسات دفاعیه مالیاتی



چای کله مورچه خالص
۱۰۰٪ خارجی
۴۵۰ گرمی



چای شکسته سبجان
۱۰۰٪ خارجی
۴۵۰ گرمی



چای عطری خالص
۱۰۰٪ خارجی
۴۵۰ گرمی

چای کیسه ایی سبجان
۱۰۰٪ خارجی
۲۵ عددی



چای شکسته سبجان
۱۰۰٪ خارجی
۱۰ و ۵ کیلویی



برنج باسماتی سیلا
دانه بلند ۱۱۲۱
۱۰ کیلویی
یاسمن و سبجان



شیراز/ بلوار رحمت/ مجتمع بازرگانان
خیابان نشاط/ غرفه ۱۳
تلفن: ۱۴ - ۰۷۱-۳۷۵۳۴۶۱۲

شرکت نوبهار ۱۱ شهر سبز



یوخه پزی محمدی

بادستگاه هاه
تمام اتوماتیک

انواع یوخه

تولید نان
شیرینه سنته

فارس، شیراز، خیابان انقلاب (نادر)، ابتدای قدمگاه

۰۷۱-۳۸ ۲۰ ۴۷ ۵۰ - ۰۹۱۷ ۳۰۶ ۳۷ ۲۷





حافظ سلامت خانواده



پنیر پیتزا موزارلا
mozzarella cheese
2000 g



پنیر پیتزا موزارلا
mozzarella cheese
500 g



استاف کراست
stuffed crust
cheese



پنیر چدار (مایع)
cheddar deep
cheese



محصول شرکت کیمیا شیر اصفهان بصورت روزانه
و با استفاده از شیر تازه گاو تولید میگردد

پخش پلاسکو صحرایه

| Sahraei Plasco Distribution |



بزرگترین پخش لوازم
آشپزخانه در جنوب کشور

زندگه به سبک همه رنگ ها

📍 شیراز، بلوار امیر کبیر، چهار راه قالیشویی، مقابل برج صنعت، جنب جرثقیل عدالت

☎ ۰۷۱-۳۸۳۸۴۴۵۵ | ۰۷۱-۳۸۳۸۴۱۱۳ | ۰۹۱۷۱۱۷۲۴۵۹



صنایع بسته بندی پارس پینووا
Pars Pinova Packing Ind.



کارخانه:

کیلومتر ۲۲ جاده شیراز-مرودشت، شهرک صنعتی آب باریک، خیابان شقایق

نمبر: ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۵۳

تلفن: ۰۷۱-۳۲۶۰۲۱۵۱-۲

www.ParsPinova.ir

info@parspinova.ir

مقایسه اثر رنت حیوانی، میکروبی و نو ترکیب بر خصوصیات شیمیایی و حسی پنیر سفید



ملیحه تراییده

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، کارشناس کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



ابراهیم ترابی

دانشجوی کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، معاونت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک



محمد صادق عرب

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفیت شرکت فرآورده‌های لبنی رامک

انعقاد شیر به کار گرفته می‌شود، مایع پنیر حیوانی است که منشا حیوانی دارد و عمدتاً از شیردان گوساله شیرخوار استخراج می‌شود؛ که کیموزین جزء اصلی را تشکیل داده و یک اندوپپتیداز است. این مایه پنیر از لحاظ بازده پنیر سازی، پروتئولیز و ایجاد خواص ارگانولپتیک مطلوب در محصول هنوز جزء بهترین مایه پنیرها می‌باشد (۵ و ۸). عواملی همچون کاهش تولید، متغییر بودن کیفیت و بالا بودن قیمت مایه پنیر حیوانی، باعث شده است تا تولیدکنندگان پنیر از مایه پنیر دیگری به عنوان جایگزین مایه پنیر حیوانی استفاده کنند. این مایه پنیرها شامل گونه‌های میکروبی، گیاهی و نوعی مایه پنیر که از طریق مهندسی ژنتیک تولید می‌شود و تقریباً مشابه مایه پنیر حیوانی است، می‌باشد (۶ و ۷).

نتیجه گیری

خصوصیات کیفی و حسی پنیر نظیر عطر و طعم و بافت به عوامل مهمی از جمله نوع شیر مصرفی، کیفیت میکروبی آن، تکنولوژی به کار رفته در ساخت و شرایط رسیدن پنیر بستگی دارد. نتایج حاصل از مطالعه نشان داد که مایه پنیر میکروبی تولید شده به وسیله کپک، نسبت به مایه پنیر حیوانی و کیموزین نو ترکیب، کیفیت پایین تری دارد. ریز ساختار و ارزیابی حسی نمایانگر خاصیت پروتئولپتیک بیشتر و غیر اختصاصی تر این مایه پنیر بود که این خاصیت در پایین آوردن راندمان پنیر سازی و خصوصیات حسی پنیر دارای نقش اساسی و مهم می‌باشد. به دلیل پروتئولیز بیشتر، خروج ترکیبات محلول از بافت پنیر افزایش می‌یابد. همچنین به علت کمبود رنین گاوی به دلیل کاهش کشتار گوساله‌های جوان و بوی نامطبوع آن، استفاده از منابع دیگر رنین، کیموزین

چکیده

یکی از عوامل اساسی و مهم در انعقاد پنیر، استفاده از رنت یا همان مایه پنیر است که با توجه به ماهیت آن‌ها، به سه دسته نو ترکیب، میکروبی و حیوانی طبقه بندی می‌گردد. با توجه به بررسی‌های صورت پذیرفته بر روی هر ۳ نوع رنت، خاصیت رنت میکروبی در پارامترهای ویژگی شیمیایی، شاخص پروتئولیز، خصوصیات بافتی و ویژگی حسی در طول دوره رسیدن، مشخص گردید رنت میکروبی نسبت به سایر رنت‌ها خاصیت ضعیف تری داشته و با توجه به کمبود رنت حیوانی، استفاده از رنت‌های نو ترکیب بتواند به عنوان جایگزین مناسب در تولید پنیر مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی

رنت حیوانی، رنت نو ترکیب، رنت میکروبی، خصوصیت فیزیکی شیمیایی

مقدمه

پنیر از جمله مواد غذایی است که پروتئین آن مرغوب بوده و به دلیل دارا بودن اسید آمینه‌های ضروری، دارای اهمیت زیادی می‌باشد (۱ و ۲). افزودن مایه پنیر به ماده غلیظ سبب انعقاد شیر و در نهایت تشکیل لخته می‌گردد. رنت عامل مهمی در فرآیند تولید پنیر بوده و شامل پروتئینازهای اسید آسپارتیک، کیموزین و پپسین می‌باشد که اثر هیدرولیتیک آن بر پیوند پپتیدی میان اسیدهای آمینه شماره ۱۰۵-۱۰۶ کاپاکازئین باعث تشکیل دلمه شیر می‌شود (۳ و ۴). همچنین رنت یکی از مایه پنیر سنتی که برای



5. Alizadeh M., & Ehsani M. R. (2003). Comparison of Mucor miehei's Rennet with Animal and Commercial Rennet. Iranian Journal of agriculture Science 34: 207-212. (In Farsi).
6. Nhuch E. L., Prieto B., Francco I., Bernardo A., & Carballo J. (2008). Bio chemical changes during the ripening of homemade 'San Simon da Costa' raw milk cheese. International Journal of Dairy technology. Vol 61, No 1.
7. Picon. A. P. Medina. M. G., and Nunez. M. (1995). The effect of liposome-Encapsulated Bacillus subtilis neutral proteinase on Manchego cheese ripening. J. Dairy Sci. 78: 1238-1247.
8. Barbano. D. M., and Rasmussen. R. R. (1992). Cheese yield performance of fermentation-produced Chymosin and other milk coagulants. J. Dairy Sci. 75: 1-12.

نوترکیب می‌تواند جایگزین مناسبی برای رنین گاوی باشد. این مایه پنیر، اختصاصی عمل نموده و فعالیت پروتئولیتیک مناسبی دارد.

منابع:

1. Chen, H.C and, R. R. (1986). Evaluation of Thiol Activated proteases from clam Viscera as Rennet substitute for cheese making. J. of food science vol 51, No.3, pp.815-821.
2. Green. M. L. (1977). Review of the progress of Dairy science: Milk coagulants. Dairy Research vol. 44, 159-188.
3. Madadlou. A., Khosroshahi. A., and Mousavi. S.M. (2006). Microstructure and rheological properties of Iranian white cheese coagulated at various temperatures. J. Dairy Sci. 89:2359-2366.
4. Khosrowshahi. A., Madadlou. A., and Mousavi. M. E. (2006). Monitoring the chemical and textural changes during ripening of Iranian white cheese made with different concentrations of starter. J. Dairy Sci. 89 3318-3325.

پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس - بخش دوم

غذایی و تقاضای بازارهای جهانی و منطقه‌ای به ویژه کشورهای حاشیه خلیج فارس و آسیای مرکزی، دارای ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های مناسبی برای جذب سرمایه‌گذاران داخلی و خارجی است.

صنایع غذایی استان فارس طی سال‌های اخیر شاهد پیشرفت‌های زیادی در بخش‌های مختلف بوده که بیشترین سهم تولیدات را در بخش تولید آرد غلات (گندم)، رب گوجه فرنگی، کنسروبیجات، انواع آب معدنی و انواع نوشیدنی، فرآورده‌های لبنی و دامی شاهد بوده‌ایم، که بر این اساس فارس جزء استان‌های اول در تنوع و تولید محصولات غذایی می‌باشد.

نیازهای صنایع غذایی استان فارس

با توجه به اینکه مشکلات ناشی از خشکسالی و تحریم‌های اقتصادی در سال‌های اخیر و همچنین کمبود اعتبارات بانکی در برخی صنایع استان، از جمله صنایع غذایی را تحت تاثیر قرار داده است؛ در این راه لزوم استفاده بهینه از منابع غذایی موجود، به کارگیری روش‌های مطلوب نگهداری و جلوگیری از ضایعات بی‌رویه محصولات کشاورزی، تنوع و تأمین محصولات و فرآورده‌های جدید غذایی، بسته‌بندی مناسب، انجام فعالیت‌های تحقیقاتی برای حفظ و بهبود کیفیت تولیدات غذایی، ساخت محصولات جدید، افزایش تولید، کاهش ضایعات و تبدیل آن‌ها به فرآورده‌های غذایی مطلوب و بسته‌بندی مناسب در جلوگیری از اتلاف سرمایه‌های ملی ضروری است.



استان فارس به دلیل موقعیت جغرافیایی و آب و هوایی خاص، دارای تنوع محصولات کشاورزی بوده که از پتانسیل مناسبی جهت استقرار صنایع غذایی برخوردار است که در این زمینه ظرفیت‌های سرمایه‌گذاری قابل توجهی برای سرمایه‌گذاران وجود دارد.

با توجه به ضرورت افزایش سهم صادرات مواد غذایی در صادرات غیرنفتی؛ نقاط قوت و فرصت‌های موجود جهت صادرات محصولات صنایع غذایی در استان پهناور فارس به دلیل تنوع اقلیمی و تولید محصولات کشاورزی متنوع آن، مزیت و پتانسیل بالا در تولید برخی از محصولات، وجود نیروی کار تحصیلکرده و متخصص در بخش کشاورزی و صنایع





برنامه‌ریزی کلان در بخش کشاورزی، ارتقاء تکنولوژی تولید و بسته‌بندی، اعمال مدیریت در راستای کاهش هزینه‌های تولید و رقابت در بازارهای جهانی، برندسازی صنایع غذایی در بازارهای جهانی و تأمین تسهیلات صادراتی ارزان قیمت از جمله راهکارهای رونق بخش صنایع غذایی است.

نقش ویژه صنایع غذایی و کشاورزی در توسعه اقتصادی و اشتغال‌زایی استان بسیار پر اهمیت است، به گونه‌ای که در مجموع (در سرمایه‌گذاری و اشتغال) بیش از ۳۰ درصد از صنایع استان فارس را صنایع غذایی، صنایع تبدیلی و تکمیلی شکل می‌دهند و این محصولات نقش مهمی در تولید ملی ایفا می‌کنند.

ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های صنایع غذایی استان فارس

بخش‌های مهم صنایع غذایی استان فارس شامل واحدهای تولید آب معدنی، لبنیات، کنسروبیجات، فرآورده‌های گوشتی، آرد گندم، شیرین بیان و خوراک دام و طیور و آبزیان است، تعداد ۵۹۱ واحد تولیدی در مجموعه صنایع غذایی، آشامیدنی و دارویی فعال هستند که با میزان سرمایه‌گذاری بیش از ۱۲ هزار میلیارد ریال و اشتغالی بالغ بر ۲۲ هزار و ۲۸۰ نفر که ۱۳ درصد از سهم سرمایه‌گذاری از کل صنایع و ۲۲ درصد سهم اشتغال از کل اشتغال صنعت استان فارس را دارا است.

همچنین اولویت‌های سرمایه‌گذاری وزارت صنعت، معدن و تجارت برای سرمایه‌گذاری در بخش صنایع غذایی برای کشور و همچنین استان فارس به شرح زیر می‌باشد:

۱- دکستروز، مالتوز، فروکتوز

۲- اسانس‌های غذایی

۳- تولید و بسته‌بندی انواع اسانس‌های گیاهی

۴- تولید رنگ‌های خوراکی مجاز

۵- تولید باکتری پروبیوتیک به عنوان مکمل‌های خوراک دام، طیور و آبزیان

۶- تولید بتاکاروتن گرید غذایی، مکمل غذایی بتاکاروتن (ژل نرم) ۱۵ میلی‌گرم

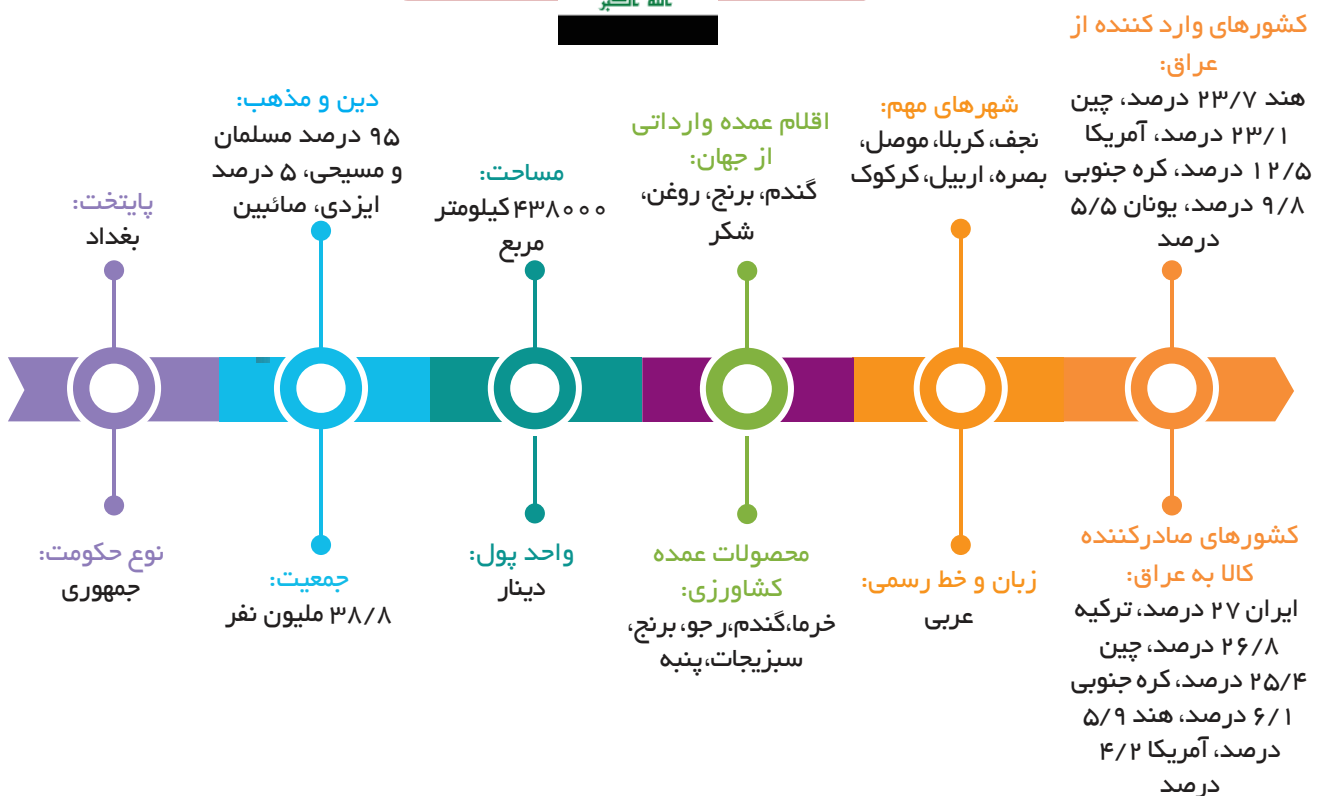
۷- ساخت سردخانه‌های متناسب با نیازهای منطقه‌ای و صادراتی

گردآورنده: سید محمد حسینی، کارشناس برنامه ریزی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس



کشور عراق

الله اکبر



میزان رابطه با جمهوری اسلامی ایران

روابط سیاسی بین دو کشور قبل از پیروزی انقلاب اسلامی در ایران غالباً متشنج بوده است ولی پس از امضای قرارداد الجزایر در سال ۱۹۷۵ روابط نسبتاً بهبود یافت.

پس از پیروزی انقلاب اسلامی و با توجه به دشمنی دیرینه صدام و حزب بعث عراق با حضرت امام خمینی (ره) و انقلاب اسلامی، روابط بین دو کشور از سوی صدام متشنج شده و در تاریخ ۳۱ شهریور ۱۳۵۹ جنگ تمام عیار با پشتیبانی کشورهای همسوی با صدام علیه جمهوری اسلامی شعله ور شد و به مدت هشت سال این جنگ خانمان سوز ادامه پیدا کرد. پس از پایان جنگ و نیز اتخاذ موضع بی طرفانه توسط جمهوری اسلامی در مسئله اشغال کویت توسط ارتش عراق و سپس در جنگ دوم خلیج فارس، روابط سیاسی مجدداً بهبود نسبی داشت تا رژیم صدام در سال ۲۰۰۳ ساقط گردید. در سال ۲۰۰۸ رابطه ایران و عراق به سمت بهبودی کامل رفت و دو کشور رابطه‌ای دوستانه را پیش گرفتند.

هم‌اکنون ایران یک سفارتخانه در بغداد و ۴ کنسولگری در شهرهای کربلا، اربیل، سلیمانیه و بصره دارد. عراق نیز یک سفارتخانه در تهران و ۳ کنسولگری در مشهد، اهواز و کرمانشاه دارد.

تاریخچه کشور عراق

عراق با نام رسمی جمهوری عراق به عربی: الجمهوریة العراقية و به کردی: کوماری عیراق، کشوری در خاورمیانه و جنوب غربی آسیا است که پایتخت این کشور شهر بغداد می‌باشد، این کشور از جنوب با عربستان سعودی و کویت، از غرب با اردن و سوریه، از شرق با ایران و از شمال با ترکیه همسایه است، عراق در منطقه جنوب خود، مرز آبی کوچکی با خلیج فارس دارد و دو رود مشهور دجله و فرات که منشأ تمدن‌های باستانی میان‌رودان (بین‌النهرین) در طول تاریخ کهن این کشورند، از شمال کشور به جنوب آن روان هستند و با پیوستن به رود کارون، اروندرود را تشکیل می‌دهند که در نهایت به خلیج فارس می‌ریزند.

بیشتر سرزمین عراق پست و هموار و گرمسیری است، غرب عراق کویر است و شرق آن از جلگه‌های حاصلخیز تشکیل شده است ولی بخشی از کردستان عراق (شمال خاور) کوهستانی و سردسیر می‌باشد، همچنین عراق یکی از بزرگترین کشورهای دارای منابع نفت می‌باشد که دارای ۱۴۳ میلیارد بشکه ذخایر تایید شده‌ی نفتی است.

اقتصاد عراق

از جمله عوامل موفقیت شرکتها و تجار ایرانی حاضر در بازار عراق را می توان چنین عنوان نمود:

- ۱- شناخت صحیح از فرهنگ، رسوم، علایق، خواستهها و وضعیت جغرافیایی بازار هدف
- ۲- تجزیه و تحلیل، بازاریابی و شناسایی نوع و میزان نیاز بازار
- ۳- عرضه محصولات با کیفیت و قیمت مناسب در زمانهای مقرر به مشتری
- ۴- حضور مستمر و فعال در بازار هدف
- ۵- ایجاد شبکههای مویرگی و عوامل معتمد فروش در سرتاسر بازار (کشور عراق) در قالب یک خانواده تحت مدیریتی واحد در راستای هدفی مشترک

موانع و مشکلات صادرات به عراق

موانع داخلی

موانع اقتصادی

نوسانات نرخ ارز، موانع و مشکلات سرمایه گذاری، مشکلات امنیت اقتصادی- مالیاتی، عدم اعطای معافیتهای لازم، تسهیلات کم بهره، یارانه و مشوقهای صادراتی، تورم و هزینههای بالای حمل و نقل

موانع ساختاری

مشکلات اداری، گمرکی، ترخیصی و خدماتی، بی ثباتی قوانین و مقررات تجاری و تغییرات ناگهانی آنها (گاهها کارشناسی نشده)، مسائل بانکی و نقل و انتقالات مالی، عدم تطابق استانداردها، عدم شناسایی درست و جامع بازار هدف و نبود مراکز، تشکل یا نیروهای مجرب و متخصص با تجربه در قالب بازار جهت گردآوری، برنامه ریزی و اطلاع رسانی و مشکلات تولید و عدم انعطاف پذیری در رقابت و خود محوری

موانع خارجی

مسائل سیاسی، تحریمهای اقتصادی، همکاریهای منطقه‌ای و شکل گیری سازمانهایی چون سازمان تجارت جهانی (WTO)

اقتصاد عراق وابستگی شدیدی به نفت دارد و به عبارتی بر پایه اقتصاد نفت است. حدود ۹۵ درصد از کل درآمدهای عراق از فروش نفت این کشور حاصل می شود. جنگهای متعدد عراق و تحریمهای بین المللی دراز مدت باعث عقب ماندن اقتصاد عراق شده است.

صادرات مواد غذایی به عراق

کشور عراق به جهت قرارگیری در موقعیت آب و هوایی گرم و خشک از تولید تنوع اقلام غذایی محروم است و بیشترین محصول تولیدی عراق خرما است، در نتیجه نیازمند صادرات مواد غذایی به این کشور می باشد. مواد غذایی صادراتی به عراق می بایست با رعایت استانداردهای لازم سلامت و بهداشت و قوانین مرتبط در حوزه صادرات به عراق صادر گردد. از عمده کالاهای وارداتی از ایران در حوزه صنایع غذایی به کشور عراق می توان به: قند و شکر تصویبه شده، خرما تازه یا خشک، پسته و مغز پسته تازه و خشک، فرآوردههای گوشتی حلال، نوشابههای غیر الکلی، انواع مربها، ژله و مارمالادهای، شکلات حاوی کاکائو به شکل های مختلف، انواع شیرینی، شیر و خامه شیر، خیار ترشی، انواع بیسکویتها، بستنی و شربت های یخ زده اشاره کرد.

عوامل موفقیت شرکتها و تجار ایرانی در بازار عراق

به سبب اشتراکاتی که بین دو کشور وجود دارد، بین ایران و عراق خصوصاً اقلیم کردستان رابطه ای دوستانه و تمایل به ارتقا هر چه بیشتر معاملات تجاری دیده می شود که رسیدن به این مهم نیازمند تلاش های بی وقفه و شبانه روزی دولت ها و بخش های خصوصی می باشد. در غیر این صورت این رقبا هستند که با سرعت بالایشان گوی سبقت را از ما ربوده و بازار را در دست خواهند گرفت. حمایت های ایران از کشور عراق در مقابل تروریسم، موقعیت تجاری این کشور را به نفع ما رقم زده است؛ حال این تجار و بازرگانان ایرانی هستند که باید با درایت، آینده نگری، قابلیت، توانایی، انعطاف پذیری و با هدف توسعه تجارت به حضور ماندگاری در بازار بیاندیشند.



بسته بندی مواد غذایی

اشاره نمود که ژاک ای براننبرگر، در سال ۱۹۰۸ آن را اختراع و در سال ۱۹۱۷ این اختراع را انحصاری کرد. بسته بندی مایعات از جمله کارتن شیر، با سر سه گوش در سال ۱۹۳۴ از پیشرفت‌های غیر منتظره در بسته بندی بود. به مرور قوطی‌های بازشونده آلومینیومی در سال ۱۹۵۹ ارائه شدند که ارمال فریز خالق این پدیده بود. در همین راستا رفته رفته در سال ۱۹۶۶ عواملی از قبیل برچسب و قوانین بسته بندی، ۱۹۷۰ نماد بازیافت و در سال ۲۰۰۹ مقررات طراحی بسته بندی توسط دولت انگلیس برای ارائه‌ی راهنمایی به تولیدکنندگان صنعت بسته بندی، به اصول طراحی بسته بندی افزوده شد.

اهمیت طراحی بسته بندی مواد غذایی

بسته بندی مواد غذایی شامل: محافظت از محصول و یا مواد غذایی از زمان تولید محصول، انبار، توزیع و نهایتاً ارائه‌ی آن به مشتری می‌شود. امروزه صنعت بسته بندی پیشرفت‌های چشمگیری کرده است و شرکت‌های مختلف هر روز بسته بندی‌های جدید و شکیل و در بعضی موارد گران قیمت وارد بازار می‌کنند. هدف از طراحی بسته بندی علاوه بر حفاظت از محصول، وظیفه نگهداری از مواد غذایی را نیز بر عهده دارد. یک بسته بندی خوب باید از خرابی و آلودگی محصول جلوگیری کند و از طرفی باعث افزایش طول عمرش گردد؛ در غیر این صورت باعث از بین رفتن مواد غذایی شده و تمامی زحمات از مرحله‌ی تولید تا مرحله‌ی توزیع از بین رفته و باعث ضرر خواهد بود. در بعضی از طراحی بسته بندی‌ها، شاهد آن هستیم که از بسته بندی‌های نانو برای افزایش طول عمر و سلامت مواد غذایی استفاده شده که به این نوع طراحی بسته بندی، بسته بندی سبز مواد غذایی نیز می‌گویند. در طراحی بسته بندی مواد غذایی این مهم را مد نظر قرار دهید که حداکثر قیمت طراحی بسته بندی گران‌تر از محصول

اصول بسته بندی انواع مواد غذایی و طراحی بسته بندی

یکی از اجزاء غیر قابل تفکیک در طراحی، طراحی بسته بندی محصولات است. این موضوع تا آنجا اهمیت دارد که از پر درآمد و پر رونق‌ترین مشاغل به حساب می‌آید. به طور خلاصه وظیفه بسته بندی، شناساندن و محافظت از محصول از مرحله تولید تا مصرف می‌باشد. در طراحی بسته بندی باید دانش و تجربه لازم را داشته باشید تا بتوانید نیاز بازار و الگوهای برتر را تشخیص داده و اجرا نمایید. در این رابطه در هر زمینه‌ای برای هر نوع مواد غذایی طراحی‌های خاص و منحصر به فرد را باید بکار برد تا سهم فروش و شناسایی گسترده‌ای برای محصول مورد نظر داشته باشیم.

تاریخچه طراحی بسته بندی مواد غذایی

اولین بار نیکلاس آپپر بسته بندی را در پی پیشنهاد ناپلئون بناپارت برای ارائه روشی که بتوان از غذاهای ارتش فرانسه حفاظت کرد، ساخت. نیکلاس آپپر با ریختن غذا در کوزه‌های شیشه‌ای و بسته بندی آن با استفاده از چوب پنبه و موم اینکار را انجام و سپس آن را در آب جوش قرار داد. با این روش توانست ۱۲,۰۰۰ فرانک جایزه را از آن خود کند. در سال ۱۸۱۷ کاغذ مقوایی تولید شد و در پی آن در سال ۱۸۴۷ ریچارد مارک هو، تحولی در صنعت بسته بندی ایجاد کرد.

استفاده از طراحی بسته بندی کارتن مقوایی در سال ۱۸۷۹ آغاز شد. رابرت گیر، کارتن تاشو را اختراع نمود که تا کنون از روش او برای ساخت بسته بندی استفاده می‌شود. در سال ۱۸۹۰، فدراسیون صنعت چاپ بریتانیا تأسیس شد و از انواع طراحی‌های بسته بندی در طول تاریخ می‌توان به کاغذهای سلفونی



و خرابی را القاء کند و در محصولی دیگر حس طراوت و تازگی ببخشد. در انتخاب رنگ‌هایی که در طراحی بسته بندی مواد غذایی و نوشیدنی‌ها به کار می‌برید، می‌توان با توجه به گروه‌های سنی مصرف کننده از رنگ‌ها به عنوان ابزاری قدرتمند استفاده کرد. همواره استفاده مناسب از رنگ، باعث انتقال پیام و برجسته بودن محصول در قفسه‌های فروشگاه می‌شود. از ارتباط و اثر رنگ‌ها در هر کار و طراحی غافل ننماید. رنگ‌ها مفاهیمی همچون مردانه، زنانه و یا گروه‌های سنی مختلف را می‌توانند به آسانی انتقال دهند. به عنوان مثال رنگ قرمز که جسورانه و تهاجمی است در مقابل رنگ صورتی که قابل اعتماد و پاک است به راحتی می‌توان تشخیص داد، قرمز در محصولاتی که مخاطب آقایان هستند و صورتی برای مخاطب خانوم طراحی شده‌اند. توجه داشته باشید توجه بصری کالا از اهمیت زیادی برخوردار است. با به کار گیری رنگ‌های مناسب برای جذب مشتری و فروش محصول، می‌توان به عنوان یک طراح گرافیک حرفه‌ای بسته بندی قدمی بزرگ برداشت و برای جلب مشتری تضمینی باشیم.

تأثیر نوشته و فونت‌ها در طراحی بسته بندی مواد غذایی

فونت به عنوان یک برگ طلایی و قدرتمند می‌تواند یک طراحی بسته بندی ساده را زیبا و مفهومی کند. اگر به قدرت متن‌ها و نوشته‌ها در طراحی‌های گرافیک پی ببرید می‌توانید تحولی عظیم در کارها ایجاد نمود. این امر تنها با تمرین و شناخت فونت‌ها میسر می‌شود. سعی کنید در طراحی بسته بندی مواد غذایی از فونت‌های بولد، خوانا و محبوب استفاده نمایید. از ایجاد تایپوگرافی‌های پیچیده و سخت که مشتری باید کشف کند تا بداند با چه برندی مواجه است جداً خودداری نمایید. فونت‌های توضیحات، شعار محصولات و توضیحات روش مصرف و ارزش مواد غذایی از ۸ ریزتر نباشد. چرا که مخاطب شما ممکن است رده‌های سنی مختلف باشند. نوشتار و طراحی بسته‌بندی باید به گونه‌ای باشد که باعث آزار چشمان خریدار در حین خواندن نشود. سعی کنید نوشته‌های تراز بندی شده باشند و تعادل در سراسر طرح به طور یکنواخت احساس شود، چون شلوغی و در هم بودن نوشته‌ها مخاطب را کلافه و سردرگم می‌کند. تراز بندی از احساس خستگی در مشتری جلوگیری می‌کند. سعی کنید فونت را با توجه به نوع کسب و کار انتخاب کنید. گاهی کسب و کارها می‌خواهند لوگوی متنی داشته باشند، به عنوان یک طراح حرفه‌ای بسته بندی باید به خوبی با فونت‌های مخصوص مشاغل و یا تناسب فونت و کسب و کار آشنایی داشته باشید تا بتوانید انتخاب درست و خوبی در نهایی کردن طرح خود داشته باشید. با توجه به نکات بالا، باید سعی کرد تا اشتباهات رایجی که طراحان گرافیک ممکن است دچار شوند به حداقل و یا صفر برسد.

و مواد غذایی نباشد. زیرا هدف مشتری از تهیه مواد غذایی خرید بسته بندی نیست. سعی شود در جنس به کار رفته در طراحی بسته بندی از مواد پلاستیکی استاندارد که از مواد شیمیایی خطرناک ساخته نشده باشد استفاده شود و یا بسته بندی آسیمی به محیط زیست وارد نکند و همچنین کم حجم بوده، در این صورت طراحی بسته بندی شما می‌تواند در لیست بسته بندی‌های مدرن و استاندارد مواد غذایی قرار گیرد.

طراحی بسته بندی چگونه باید باشد؟

شما به عنوان یک مشتری، آخرین طراحی بسته بندی که در ذهنتان به خاطر سپرده‌اید چه نوع بسته بندی بوده است؟ از چه لحاظ آن را دوست دارید؟ آیا آن طراحی بسته بندی را به عنوان یک طرح زیبا نگهداری می‌کنید؟ حال به عنوان یک طراح بسته بندی مواد غذایی، میدانید چه نوع بسته بندی را ارائه دهید؟ چگونه در اذهان ماندگار و حس خوب یک خرید فوق العاده را به مشتریان انتقال دهید؟ در طراحی بسته بندی، همواره سعی کنید خلاق باشید، طرح نو و ایده‌های جدید را اجرا کنید. از صنایع روز دنیا الهام بگیرید و یا نمونه‌های بسیار ببینید. علت محبوبیت بسیاری از طراحی بسته بندی‌ها را کالبد شکافی کنید. در نهایت با قوه تخیل و تصویر سازی از بسته بندی جدید طرحی را خلق کنید و آن را به تصویر بکشید. یک طراحی بسته بندی خوب، ناخودآگاه نگاه‌ها را به سوی خود جلب می‌کند و پیام محصول را به مخاطب خواهد رساند، این یعنی تجربه‌ی یک حس خوب، چه برای یک طراح بسته بندی و چه مشتریانی که از دیدن بسته‌بندی لذت می‌برند و برای خرید آن ترغیب می‌شوند. در انتهای هر طرح اطمینان حاصل کنید که طراحی‌تان در میان انبوهی از کالاها متفاوت و برجسته ظاهر خواهد شد.

نقش طراحی بسته بندی در فروش مواد غذایی چیست؟

یکی از عوامل مهم در بازاریابی و فروش یک محصول، طراحی بسته‌بندی آن است. به تازگی طراحی بسته‌بندی مواد غذایی به عنوان عنصری قوی و پایه‌ای در تبلیغات و بازاریابی محصول پا به عرصه فروش گذاشته‌اند. برخی بر این باورند اگر تبلیغات برای محصولی انجام نشود، طراحی بسته بندی محصول، اثری در فروش محصول نخواهد داشت، در کل، این یک دیدگاه منسوخ و منقضی است. طراحی بسته‌بندی مواد غذایی و سایر محصولات، اهداف مهمی همچون تبلیغات، جلب توجه و فروش را دنبال می‌کنند. نقش طراحی بسته بندی محصولات برای افزایش فروش بسیار پر رنگ و مؤثر است.

اهمیت رنگ‌ها در طراحی بسته بندی مواد غذایی

موضوع رنگ و اثرات آن بر روح و روان و ماهیت کلی طراحی بسته بندی محصول به حساب می‌آید. در طراحی بسته بندی، کاربرد رنگ‌ها باید به جا و تاثیرگذار باشد. برای نمونه، رنگ سبز در یک محصول می‌تواند نماد فساد

این محصول از جمله محصولات معروف و قدیمی ایران به شمار می‌رود و همه ساله به سراسر جهان صادر می‌گردد. از این رو باید در خاص بودن طراحی بسته بندی آن، تمرکز و طراحی شایسته به عمل آورد. زیرا محصولی که از مرزها می‌گذرد بیانگر نماد، فرهنگ و سبک طراحی یک کشور است. هر چه از فرهنگ و سنتها در این نوع طراحی بسته بندی‌ها استفاده کنید، فرهنگ و علائق کشور خود را بهتر و بیشتر به یک غریبه که زبان شما را نمی‌داند انتقال می‌دهید. گاهی بعضی نقش و نگاره‌ها خاص یک ملیت است که برای سایر کشورها جالب توجه می‌باشد، به همین دلیل در طراحی بسته بندی نبات، آنچه که به عنوان نماد، سمبل و یا سوغات منطقه‌ای است بیشتر از طرح‌های سنتی و نمادین استفاده می‌شود.

نبات را می‌توان بیشتر در انواع طراحی بسته بندی‌های متفاوتی مشاهده کرد. اگر دقت کرده باشید، بیشتر موارد ظرافت و دقتی که در طراحی بسته بندی نبات و همچنین زعفران به کار می‌رود مانند نقش و نگار هنرهای دستی اصفهان و مشهد است که زیبایی‌های خاص و چشمگیر خود را دارد. برای طراحی بسته بندی نبات می‌توان قسمت عمده‌ی روی بسته را خالی گذاشت و با کاور پلاستیکی پوشش داد تا نبات‌ها که خود ظاهر شکیل و زیبایی دارند بیشتر به چشم آیند و در پشت بسته می‌توان مشخصات و توضیحات لازم را درج نمود.

طراحی بسته بندی حبوبات

طراحی بسته بندی حبوبات، از جمله پر مخاطب‌ترین بسته بندی‌ها در همه جای دنیا به حساب می‌آید. این نوع طراحی بسته بندی هیچ

روانشناسی و ساختار بسته بندی انواع محصولات و مواد غذایی

طراحی بسته بندی زعفران

در طراحی بسته بندی زعفران می‌توان از رنگ‌هایی که معرف آن هستند استفاده نمود. رنگ‌های بنفش، سفید و قرمز چه به صورت تک رنگ و چه به صورت ترکیبی می‌توانند ماهیت زیبایی را به طراحی بسته بندی زعفران بدهند. همان طور هم که قبلاً گفتیم در انتخاب رنگ‌ها و اصول چاپ بسیار دقت کنید تا خروجی مطلوبی داشته باشید. همانطور که می‌دانید زعفران یکی از محصولات مهم و ارزشمند خراسان به حساب می‌آید و همه به عنوان سوغات خراسان از آن یاد می‌کنیم. می‌شود طراحی بسته بندی زعفران را با الگوی طرح‌های خاتم، طرح‌های مینیاتوری و نقش‌های کاشی مانند استفاده کنیم. این کار به زیبایی طراحی بسته بندی زعفران، کمک شایانی خواهد کرد. همچنین در قسمتی از طرح، بخش شیشه‌ای یا پلاستیکی تبیین دید تا مقداری از زعفران دیده شود، این کار باعث می‌شود مشتری با احساس رضایت و حس خوب بیشتری خرید کند. طراحی بسته بندی زعفران معمولاً در ظرف‌های آلومینیومی نازک، کارتن‌های مقوایی، بسته بندی‌هایی از جنس پلاستیک و هر کدام از این موارد با طرح و نقش‌های خاص خود ارائه شوند. فرهنگ و آداب آن منطقه نقش به‌سزایی در طراحی بسته بندی محصولات یک شهر و یا اقلیم دارد و این نکات مهم در طراحی بسته بندی زعفران را باید مد نظر قرار داد.

طراحی بسته بندی نبات

نبات‌ها انواع مختلفی از قبیل نبات شاخه‌ای، نبات سنگی، نبات سنتی قهوه‌ای و غیره دارند که معروف‌ترین آن‌ها نبات شاخه‌ای و چوبی است.



و تنقلات است. اگر دقت کرده باشید انواع بسته‌بندی‌ها ارائه می‌شود تا مشتریان هر بار با نوع جدید از طراحی بسته‌بندی، طراحی‌ها، جذابیت‌ها و سلیق مختلف روبرو شوند و در انتخاب همان محصول دیروز، امروز با هیجان بیشتری اقدام به خرید نمایند. بسته‌بندی‌ها هر چقدر هیجانی‌تر باشند مخاطب بیشتری را جذب می‌کنند. شما بر روی طراحی بسته‌بندی ادویه‌جات لازم نیست از هیجان و انواع و اقسام رنگ‌ها استفاده کنید، چون در نهایت مشتری می‌داند با زردچوبه مواجه می‌شود و یا نمک و فلفل؛ اما هیجان زمانی مورد استفاده قرار می‌گیرد که مشتری با طعم و رایحه اسانس جدید و یا خوراکی لذت بخش روبرو است. سعی کنید در طراحی بسته‌بندی مشتری را سورپرایز کنید. این روزها بسته‌های چپیس، پفک، انواع مغزهای خوراکی و سایر تنقلات به صورت‌های متفاوتی در چیدمان خوراکی‌های فروشگاه‌ها خودنمایی می‌کنند. به طوری که مشتری برای یک بار هم به خاطر جذابیت طراحی بسته‌بندی محصول را امتحان می‌کند. این خود می‌تواند شانس برای فروش بیشتر و تبلیغات خاص‌تر باشد.

طراحی بسته بندی بستنی

با شنیدن اسم بستنی چه حسی در شما ایجاد می‌شود؟ حس خنکی، یخی، و رفع عطش؟ درست همان طور که فکر می‌کنید می‌توانید رنگ و طرح مورد نظر را برای طراحی بسته‌بندی بستنی انتخاب کنید. رنگ‌های آبی، قهوه‌ای، سفید، صورتی، کرمی از جمله رنگ‌هایی است که به وفور در طراحی بسته‌بندی‌ها به چشم می‌خورند. در پی آن تصویری از یک بستنی که نوع آن را مشخص می‌کند، کیم بستنی، بستنی نونی، بستنی قیفی، بستنی لیوانی و انواع آن... حس‌ها و انتخاب رنگ‌ها را در طراحی بسته‌بندی‌ها جدی بگیرید در این صورت قطعاً بهترین‌ها را ارائه خواهید داد.

طراحی بسته بندی سبزیجات

سبزیجات به دو صورت خشک‌شده و تازه بسته‌بندی و عرضه می‌شوند. سبزیجات خشک‌شده، بسته‌بندی و طراحی آسان‌تری نسبت به سبزیجات تازه دارند. در سبزیجات تازه باید یک کاور مخصوص و محافظ در نظر گرفت تا از فساد و خرابی سبزیجات مانند سالاد جلوگیری کند که باید از جنس و مواد سالم تهیه شده باشد. طراحی بسته‌بندی باید ماندگاری و طول عمر مواد غذایی را افزایش دهد و از طرفی می‌توان کآوری را به عنوان تبلیغات، مشخصات و توضیحات ارزش غذایی و طریقه مصرف طراحی کرد. دقت داشته باشید بار گزاری و تبلیغاتی سبزیجات علی‌الخصوص سبزیجات تازه، بسیار زیاد است، در نتیجه تا می‌توانید از طرح و رنگ‌هایی که حس تازگی و شادابی را به مخاطب می‌دهد به بهترین شکل ممکن به کار گیرید. اطمینان و تضمین فروش از صحت و سلامت محصولی که ارائه می‌شود و سبزیجاتی که توسط مشتری مشاهده می‌شود دال بر صداقت یک تبلیغات خوب و کارآمد خواهد بود.

محدودیت مرزی نمی‌شناسد و تقریباً در سراسر جهان از یک الگوی خاص به استثنای تغییراتی که تحت تاثیر فرهنگ‌ها است پیروی می‌کند. در طراحی بسته‌بندی حبوبات، رنگ به کار رفته در طراحی بسته‌بندی، نسبت به نوع حبوباتی که قرار است فروخته شود انتخاب می‌گردد. حبوبات انواع مختلف دارد: عدس، لوبیا، نخود، ماش و ... شما می‌توانید از رنگ هر یک از این محصولات در طراحی زمینه‌ای و یا ترکیبی طراحی بسته‌بندی استفاده نمایید. در این نوع بسته‌بندی‌ها بیشتر از بسته‌های پلاستیکی استفاده می‌شود و قسمت اعظم محصول برای مخاطب قابل مشاهده است. در این صورت این هنر و روال کار مسئول بسته‌بندی است تا حبوبات داخل بسته‌بندی را تمیز، شفاف و با کیفیت در بسته‌بندی‌ها قرار دهد. می‌توانید از عکس و وکتورهای مختص حبوبات مورد نظر نیز بر روی طراحی بسته‌بندی استفاده کنید. از بسته‌بندی‌های کاغذی نیز در زمینه حبوبات هم استفاده می‌شود که این نوع بسته‌بندی بیشتر در کشورهای غیر ایرانی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

طراحی بسته بندی نوشیدنی‌ها

در طراحی بسته‌بندی نوشیدنی‌ها دقت داشته باشید که خروجی جنس طراحی بسته‌بندی شما فلز، پلاستیک و یا کاغذ است. در چاپ، نوع رنگ انتخابی در طراحی اولیه بسیار مهم است. برای تاثیرگذاری و جذب مشتری سعی کنید از تصاویر مهیج و لذت بخش در طراحی بسته‌بندی استفاده نمایید. تصاویر و رنگ‌هایی که حس خنکی، طراوت، تازگی و دلچسب بودن یک نوشیدنی ایده آل را انتقال دهد، از بهترین انتخاب‌ها برای طراحی بسته‌بندی نوشیدنی‌ها می‌باشند. شما بی‌نهایت رنگ می‌توانید در این نوع طراحی بسته‌بندی استفاده نمایید و محدودیتی در کار نیست. با دست باز می‌توانید رنگ و طرح را ترکیب کرده و خروجی مطلوب را با ایده‌های نو به مشتریان ارائه نمایید.

طراحی بسته بندی ادویه‌جات

در این نوع از بسته‌بندی می‌توان به الگوی بسته‌بندی حبوبات بازگشت و کمک گرفت. کلیت طراحی و اصول اولیه یکیست اما در طراحی بسته‌بندی ادویه‌جات از نقوش و ظرافت‌های خاص بیشتر استفاده کنید. در بسته‌بندی ادویه‌جات جنس و نوع به کار رفته در طراحی بسته‌های پلاستیکی، کارتنی و ظروفی که همانند جا ادویه‌ای استفاده می‌شوند می‌باشند. هر یک از این بسته‌بندی‌ها قیمت‌های خاص خود را دارند که بسته به نوع عرضه متفاوت هستند. طراحی بسته‌بندی در حالت کارتن مقوایی و پلاستیکی، روی خود جنس چاپ می‌شود اما در مورد ظروف پلاستیک به صورت برچسب و لیبل است.

طراحی بسته بندی خوراکی‌ها

فروشگاه‌ها این روزها پر از بسته‌بندی‌های مختلف از انواع خوراکی‌ها

نمایشگاه های داخلی

اطلاعات	مکان	زمان	عنوان
www.arak-fair.com	اراک- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۶ تا ۲۰ دی ۹۸	نمایشگاه نوشیدنی های گرم، قهوه، کاکائو، صنایع و تجهیزات وابسته
www.isfahanfair.ir	اصفهان- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۲۳ تا ۲۶ دی ۹۸	نمایشگاه نوشیدنی ها
www.bushehr-fair.co	بوشهر- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱ تا ۴ بهمن ۹۸	نمایشگاه شیرینی، شکلات، قهوه و نسکافه
www.farsfair.ir	شیراز- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۸ تا ۱۱ بهمن ۹۸	نمایشگاه بین المللی صنایع غذایی، تبدیلی و ماشین آلات وابسته
www.infexiran.ir	اصفهان- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۴ تا ۱۸ بهمن ۹۸	نمایشگاه جامع صنایع غذایی اصفهان
تلفن تماس: ۰۵۱-۳۱۵۱۹	مشهد- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۶ تا ۱۹ بهمن ۹۸	نمایشگاه بین المللی چاپ و بسته بندی
www.golestanfair.com	گرگان- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۷ تا ۲۰ بهمن ۹۸	نمایشگاه چاپ و بسته بندی
www.golestanfair.com	گرگان- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۷ تا ۲۰ بهمن ۹۸	نمایشگاه صنایع غذایی
www.kordfair.ir	سندج- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۲۰ تا ۲۵ بهمن ۹۸	نمایشگاه صنایع غذایی، شیرینی، شکلات و ماشین آلات
www.expo.ir	مشهد- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۳ تا ۷ اسفند ۹۸	نمایشگاه آرد، نان، غلات و صنایع وابسته
www.expo.ir	مشهد- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۳ تا ۷ اسفند ۹۸	نمایشگاه شیرینی و شکلات، مواد خام و ماشین آلات
www.expo.ir	مشهد- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۳ تا ۷ اسفند ۹۸	نمایشگاه و جشنواره محصولات ارگانیک و مواد غذایی سالم

نمایشگاه های داخلی

اطلاعات	مکان	زمان	عنوان
www.ieowao.com	میان دوآب- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۵ تا ۲۹ اسفند ۹۸	جشنواره آجیل، خشکبار و شیرینی
www.farsfair.ir	شیراز- محل دائمی نمایشگاه های بین المللی	۱۹ تا ۲۳ اسفند ۹۸	نمایشگاه شیرینی، شکلات و شیرینی های خانگی

نمایشگاه های خارجی

مکان	زمان	عنوان
آنتالیا- ترکیه	۲۵ تا ۲۸ دی ۹۸	نمایشگاه محصولات غذایی آنفاس
مسکو- روسیه	۲۱ تا ۲۵ بهمن ۹۸	نمایشگاه صنایع غذایی
آمستردام- هلند	۳ تا ۴ اسفند ۹۸	جشنواره شکلات
بغداد- عراق	۱۰ تا ۱۲ اسفند ۹۸	نمایشگاه بین المللی صنایع غذایی
هامبورگ- آلمان	۲۳ تا ۲۷ اسفند ۹۸	نمایشگاه بین المللی تهیه غذا و خدمات غذایی
آمستردام- هلند	۲۳ تا ۲۵ اسفند ۹۸	جشنواره قهوه

معاون استاندار فارس خبر داد اختصاص ۷۰۰ میلیارد تومان تسهیلات به صنایع تبدیلی فارس



او افزود: عمق چاه‌های استان به بیش از ۵۰۰ متر رسیده است و ۷۶ درصد از روان آب‌های استان مورد بهره برداری رسیده است. اگر کشوری به ۴۰ درصد از روان آب‌هایش دستبرد بزند وارد شرایط بحرانی آبی شده است.

معاون هماهنگی امور اقتصادی استانداری فارس ادامه داد: با وجود تمامی محدودیت‌ها، فارس نقش قابل توجهی در کشور دارد و با بیش از سه میلیون تن محصولات باغی در کشور اول و با هفت میلیون تن محصولات زراعی در کشور دوم هستیم.

وی متذکر شد: در مجموع ۱۰ میلیون تن محصولات کشاورزی در فارس تولید شده و اکنون ۱۰ درصد از تامین امنیت غذایی کشور را بر عهده داشته‌ایم.

یدالله رحمانی در آیین روز جهانی غذا در شیراز بیان کرد: عدم توسعه متوازن زنجیره‌های تولید، یکی از مشکلات کشاورزی فارس است و اگر این توسعه متوازن با بخش کشاورزی رخ داده بود نسبت به ایجاد ارزش افزوده اقدامات خوبی صورت می‌گرفت.

وی معتقد است: توسعه واحدهای تولیدی، توزیعی و بسته‌بندی می‌تواند رونق دهنده ایجاد ارزش افزوده در فارس باشد.

معاون استاندار فارس تاکید کرد: نرخ تسهیلات بانکی بالا است و تولیدکنندگان باید بتوانند با مدیریت قیمت تمام شده، امکان رقابت با سایر تولید کنندگان خارجی را داشته باشند.

رحمانی در تشریح وضعیت آب استان و کشور نیز متذکر شد: در ایران ۵۰ درصد قنات‌ها و ۱۸ چاه‌های کشاورزی خشک شده‌اند و در استان فارس نیز تمامی تالاب‌ها خشک شده است.

ضریب امنیت غذایی کشور به ۸۷ درصد رسید



معاون فنی و اجرایی سازمان مرکزی تعاون روستایی ایران، رویکرد این سازمان را جلوگیری از خام‌فروشی و ایجاد ارزش افزوده محصولات کشاورزی دانست و توضیح داد: همسو با این رویکرد، توجه به تهیه بذر اصلاح شده انواع محصولات کشاورزی باید مورد توجه قرار بگیرد.

عنايتی گفت: امسال بیش از ۳۱ درصد بذر اصلاح شده غلات و ۵۰ درصد دانه‌های روغنی کشور در سطح شبکه تعاونی‌های روستایی و کشاورزی تکثیر و تدارک شد.

وی با اعلام این که تا کنون حدود یک هزار تن بذر هیبرید کلزای ارقام بهاره در کشت و صنعت شهید رجایی خوزستان با کیفیت مطلوب، تولید، فرآوری، بسته‌بندی شده است گفت: این بذرها در اقصی نقاط کشور در حال توزیع است.



معاون فنی و اجرایی سازمان مرکزی تعاون روستایی ایران گفت: با اقدامات انجام شده در دولت یازدهم، ضریب امنیت غذایی کشور اکنون به ۸۷ درصد رسیده است.

حسن عنایتی افزود: دولت تدبیر و امید در چند سال اخیر توانست وضعیت تعرفه‌ای محصولات کشاورزی را به نفع تولیدکنندگان به درستی اصلاح و از واردات بی‌رویه و لجام گسیخته محصولات کشاورزی جلوگیری کند.

وی توضیح داد: دولت از یک سو با تعیین قیمت‌های منصفانه برای خرید تضمینی محصولات کشاورزی و اعلام به‌موقع آن سبب ایجاد شور و نشاط و امید در کشاورزان شد و از سوی دیگر با اقدام برای تامین نهاده‌های مورد نیاز کشاورزان شامل کود، بذر، ادوات مکانیزه، کاهش سود تسهیلات و غیره، زمینه افزایش تولید محصولات کشاورزی و تأمین امنیت غذایی را از محل تولید داخل فراهم کرده است.

معاون فنی و اجرایی سازمان مرکزی تعاون روستایی ایران هدایت، حمایت و نظارت را از وظایف این سازمان دانست و گفت: تعاون روستایی در تمامی مراحل تولید تا مصرف در کنار شهروندان است. عنایتی با اشاره به فعالیت حدود هفت هزار شبکه، اتحادیه و تعاونی‌ها در کشور، افزود: چهار میلیون و ۵۰۰ هزار بهره‌بردار عضو و سهامدار تعاون روستایی هستند که در سطوح ملی، استانی و شهرستانی فعالیت دارند. وی با بیان این که در ۶ ماهه امسال پنج میلیون و ۲۰۰ هزار تن انواع محصولات کشاورزی توسط تعاون روستایی به عنوان مباشرت خرید انجام شده بیان کرد: در حال حاضر بیش از سه میلیون تن ظرفیت انبار به صورت مکانیزه در اختیار سازمان تعاون روستایی است.

برنامه‌های تسهیل تجارت ایران و اتحادیه اوراسیا در حوزه کشاورزی

زمینه تولید محصولات کشاورزی، گمرک ایران آمادگی دارد تا در انجام تشریفات گمرکی و ترخیص این‌گونه کالاها تسهیلات لازم را ارائه کند.

وی افزود: گمرک جمهوری اسلامی ایران نقش و مسئولیت مهمی در اجرای موافقت‌نامه یادشده از جمله ترخیص کالاها در حداقل زمان ممکن، حمل یکسره کالاها، تطبیق و اعمال تعرفه‌های مندرج در اعطای تسهیلات طرفین و... دارد که این امر در خصوص محصولات کشاورزی با توجه به بحث فسادپذیری آن‌ها از اهمیت بیشتری برخوردار است. مدیرکل دفتر همکاری‌های بین‌الملل گمرک در این همایش همچنین پیشنهادهایی را به منظور تسهیل و تسریع تشریفات ترخیص کالا در قالب موافقت‌نامه تجاری ایران و اتحادیه اوراسیا ارائه کرد. بحث تعرفه و ارزش‌گذاری کالاهای قابل تبادل بین ایران و اتحادیه اوراسیا از مباحث مهم و کلیدی است و طرفین تلاش می‌کنند تا در چارچوب سیستم هماهنگ توصیف و کدگذاری کالا (H.S) شرایط مناسبی را برای همکاری‌های تجاری و گمرکی دوطرف فراهم سازند.



مدیرکل دفتر همکاری‌های بین‌الملل گمرک ایران از برنامه‌ریزی برای استفاده از فرصت‌ها در چارچوب موافقت‌نامه تشکیل منطقه آزاد تجاری بین ایران و اتحادیه اقتصادی اوراسیا خبر داد.

حسین کاخکی در همایش آشنایی با فرصت‌های تجاری بخش کشاورزی ایران و اتحادیه اقتصادی اوراسیا، با اشاره به اهمیت توسعه همکاری‌های تجاری و گمرکی بین ایران و اتحادیه اوراسیا گفت: با توجه به ظرفیت‌های بسیار بالای ایران و کشورهای عضو این اتحادیه در

۹۰ درصد زعفران جهان در ایران تولید می‌شود

وی ادامه داد: شیب سطح زیر کشت زعفران بسیار پر شتاب و افزایش آن سالانه پنج هزار هکتار است.

معاون وزیر جهاد کشاورزی در امور باغبانی افزود: عملکرد و میزان تولید زعفران در هکتار در همه کشورها به طور میانگین چهار کیلوگرم است، اما اگر شرایط و کشت اصولی و عملی انجام شود، در هکتار ۲۰ کیلوگرم زعفران برداشت خواهد شد.

طهماسبی با بیان اینکه زعفران در استان‌های دیگر کشور به جز سه استان مطرح در این زمینه نیز کشت می‌شود، گفت: شرکت‌های بزرگی با عضویت زعفران‌کاران تشکیل شده است که این شرکت‌ها همه مراحل زعفران‌کاری از تأمین نهادهای تولید تا انبارهای زعفران را در اختیار دارند.

وی در پایان اضافه کرد: تلاش می‌شود همه کارها در زمینه زعفران، به بخش خصوصی واگذار شود.



معاون امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی گفت: بیش از ۹۰ درصد تولید و سطح زیر کشت زعفران جهان متعلق به ایران است.

«محمدعلی طهماسبی» با بیان اینکه برای برداشت مکانیزاسیون زعفران، شرکت‌های دانش‌بنیان فعالند و خبرهای خوشی در راه است، افزود: از ۱۲۲ هزار هکتار سطح زیر کشت جهانی زعفران، حدود ۱۱۵ هزار هکتار در ایران است و در کشورهای همسایه بیش از پنج هزار هکتار زعفران کشت می‌شود.

شناسایی بازار جهانی برای صادرات خرما ضروری است



وزارتخانه‌ها قرار داد یا اینکه با توجه به خاصیت غذایی بسیار بالای این محصول، آن را جایگزین میوه‌های وارداتی کرد. وی افزایش کیفیت خرما در بخش‌های مختلف را ضروری دانست و گفت: نیاز است وزارت جهاد کشاورزی، صدا و سیما و وزارت بهداشت و درمان برای برطرف کردن تبلیغات منفی و کاذب علیه خرما کی‌کاب، اقدام کنند.

عضو کمیسیون کشاورزی مجلس شورای اسلامی گفت: با هدف رونق یافتن صادرات محصول خرما، بررسی و شناسایی ذائقه بازار دنیا نسبت به رقم پرمصرف این میوه ضروری است؛ چنانچه این گام مهم برداشته شود، دغدغه‌ای برای فروش محصول خرمای باغداران کشور و این استان وجود نخواهد داشت.

محمد باقر سعادت افزود: با همکاری دستگاه‌های ذریبط و با متقاعد کردن سیستم دولتی، می‌توان خرما را در سبد غذایی پادگان‌ها و

ایران با افزایش یک درصدی سهم خود در صادرات به کشورهای همسایه، ۱۲ میلیارد دلار سود می‌کند

پیشنهاد می‌کنیم تا از خدمات صندوق ضمانت صادرات استفاده کنند. وی افزود: در صورت استفاده صادرکنندگان از خدمات این صندوق، تمام ریسک‌های تجاری آن‌ها پوشش داده می‌شود.

بهرامی با اشاره به برنامه دولت برای تقویت صادرات به کشورهای همسایه گفت: در راستای این دستور و مصوبه هیأت وزیران برای حمایت از صادرکنندگان به ۷ کشور پرخطر، نرخ کارمزدهای آن‌ها نیز به نصف کاهش می‌یابد.

مدیرعامل صندوق ضمانت صادرات ایران با اشاره به شرایط کنونی عراق بیان کرد: کشور عراق برای بازسازی خود حداقل ۱۰۰ میلیارد نیاز دارد و اگر ایران حتی ۱۰ درصد در این بازسازی سهم داشته باشد می‌تواند ۱۰ میلیارد دلار خدمات فنی و مهندسی را به این کشور

مدیرعامل صندوق ضمانت صادرات ایران با اشاره به اینکه سهم ایران از صادرات به ۱۵ کشور همسایه تنها ۲ درصد است، گفت: اگر چه با ۱۵ کشور همسایه‌ایم اما متاسفانه تنها دو درصد از سهم صادرات به این کشورها را به خود اختصاص داده‌ایم.

افروز بهرامی افزود: در صورتی که ایران بتواند سهم خود را تنها با یک درصد بیشتر به ۳ درصد افزایش دهد، می‌تواند ۱۲ میلیارد دلار بیشتر از این بازار را عاید خود کند.

این مقام مسئول با بیان اینکه از میان ۱۵ کشور ذکر شده ۷ کشور با رتبه ۷ دارای بالاترین ریسک کشوری به لحاظ صادرات هستند، اظهار کرد: از آنجا که صادرات به این کشورها و به دست آوردن سهم صادراتی آن‌ها از اهمیت زیادی برخوردار است، به صادرکنندگان

صادر کند.

در مقاصد صادراتی از ضروریات باشد و تنها روی عراق تمرکز نکنیم.

وی ادامه داد: با توجه به اینکه عراق جزو کشورهایی با ریسک ۷ است، در صورت تمایل صادرکنندگان به انجام صادرات به این کشور می‌توانند با برخورداری از مزیت کارمزدهایی که به نصف کاهش یافته، در شرایط انتخاب مشابه با کشورهایی قرار گیرند که دارای ریسک ۲ هستند.

مدیرعامل صندوق ضمانت صادرات ایران در ادامه بیان کرد: در حال حاضر همه به این مسئله اذعان دارند که صادرات به خصوص صادرات غیرنفتی ایران به کشورهای دیگر - با توجه به شرایط تحریم - از اهمیت زیادی برخوردار است، بنابراین باید برای تقویت این بخش تلاش زیادی صورت گیرد.

بهرامی تاکید کرد: باید به این نکته هم توجه داشت که متنوع‌سازی

سازوکار نشان «حلال» در صنعت غذا

حلال را به‌صورت گسترده در دستور کار قرار داده‌اند و می‌توان گفت این کشورها در حال حاضر به‌عنوان پایگاه‌های مهمی برای صادرات محصولات با نشان حلال محسوب می‌شوند.

نکته مهم این است که اقلام غذایی که بتوانند به‌صورت صحیح و پیشرو به عنوان حلال ارائه شوند، خواهند توانست اطمینان مصرف‌کننده را جلب کنند و بخش مهمی از نوع تولید و برند را به‌دست بیاورد و به اصطلاح خود را در بازار جا بیندازند. به طور خلاصه، باید گفت علامت حلال خود یک بیمه مجدد یا اطمینان بیشتر برای کالا است. با این شرایط می‌توان گفت این راه، راهی نیست که شکست خورده باشد یا اینکه تنها به بازارهای محلی معطوف شده باشد بلکه گستردگی بازار این صنایع موجب شده نشان حلال به سرمایه‌گذاری امن بدل شود. در واقع صنعت غذایی حلال به عنوان بخشی ویژه در بازارها به سرعت در حال رشد است و کاملاً واضح است که یک فرصت مغتنم برای تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگانی است که در پی بازارهای جدید هستند و میزان گسترش و رشد بالای مصرف غذاهای حلال و توجه به این برند در سال‌های اخیر فرصت‌های خوبی برای تولیدکنندگان مواد غذایی ایجاد کرده است. اما نکته‌ای که در این میان از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است، داشتن استراتژی منسجم برای وارد شدن به بازارهای جهانی در مقوله بازار حلال است و با این شرایط در صورتی که ایران بخواهد جایگاه محکمی در این بازار به‌دست آورد، باید نقشه راه ورود به این بازارها را طراحی کند.

ایران در مسیر استاندارد حلال

با توجه به اهمیتی که استاندارد حلال در دنیا به‌دست آورده این سوال مطرح می‌شود که ایران تا کتون چه اقداماتی در این زمینه صورت داده است؟ در این خصوص نیره پیروزبخت، رئیس سازمان ملی استاندارد



گسترش و رشد بالای مصرف غذای حلال و توجه به این برند در سال‌های اخیر این فرصت را برای تولیدکنندگان مواد غذایی ایجاد کرده تا با تولید محصولات با نشان «حلال» بتوانند در بازارهای جهانی به جایگاه مناسب دست پیدا کنند. براساس داده‌های اعلام شده، گردش مالی این صنعت در دنیا ۲۵۰۰ میلیارد دلار است که ۷۰۰ میلیارد دلار آن به صنعت غذا باز می‌گردد رقمی که از اهمیت این صنعت در دنیا حکایت دارد. تمایل به غذای حلال در این بازار رو به رشد نه تنها در کشورهای اسلامی بلکه در بازارهای غربی نیز دیده می‌شود. براساس داده‌های اعلام شده، گردش مالی این صنعت در دنیا ۲۵۰۰ میلیارد دلار است که ۷۰۰ میلیارد دلار آن به صنعت غذا باز می‌گردد رقمی که از اهمیت این صنعت در دنیا حکایت دارد. تمایل به غذای حلال در این بازار رو به رشد نه تنها در کشورهای اسلامی بلکه در بازارهای غربی نیز دیده می‌شود.

این نوع از تولیدات صرفاً برای مصرف‌کننده مسلمان تولید نمی‌شود و مصرف‌کننده‌های دیگری از دیگر ادیان هم دارند، به‌طوری‌که حتی کشورهای غیرمسلمان نیز به‌منظور جذب گردشگری استفاده از نشان



قانون اساسی نیست. در مورد ذبح و صید حلال رعایت ماده ۶ قانون نظارت شرعی ذبح و صید مصوب، الزامی است. رئیس سازمان ملی استاندارد افزود: تاکنون ۴۲ علامت استاندارد حلال صادر شده که این به غیر از موارد ذبح و صید می‌باشد. اما آنچه به تازگی اتفاق افتاده (پنج‌شنبه ۱۳ دی ماه) به تشکیل شورای فقهی حلال در سازمان ملی استاندارد مربوط می‌شود.

با اشاره به اینکه ایران حدود ۱۲-۱۳ سال است که وارد مقوله نشان «حلال» شده است، می‌گوید: با راه‌اندازی موسسه استاندارد و اندازه‌شناسی کشورهای عضو سازمان همکاری‌های اسلامی که ایران نیز عضو آن است، بعد از یک دوره فعالیت در این موسسه متوجه شدیم که این مقوله در ایران مغفول مانده است و کشورهایی مانند، مالزی، اندونزی و ترکیه مقرراتی برای خودشان تدوین کرده‌اند، اما به دلیل اینکه این اعتقاد در کشور ما وجود دارد که همه چیز در ایران بالذات حلال است، وارد بحث تجارت حلال یا نشانه‌گذاری حلال نشده بودیم و با توجه به اهمیت این مقوله گام‌های اولیه در این زمینه برداشته شد. به گفته رئیس سازمان ملی استاندارد، پس از ارزیابی‌های صورت گرفته و ورود به حوزه موسسه اسمیک (موسسه استاندارد و اندازه‌شناسی کشورهای عضو سازمان همکاری‌های اسلامی) فعالیت‌های خود را برای تدوین استاندارد حلال آغاز کردیم و پیش از مصوب شدن این استاندارد از سوی مجلس توانستیم عضو هیات‌مدیره این موسسه شویم، در این فاصله سایر کشورها شروع به تدوین استاندارد غذایی حلال کردند و ما ناگهان مواجه شدیم با ۳۲ کشور سنی مذهب عضو این موسسه، درحالی‌که تنها ایران کشور شیعه مذهب عضو محسوب می‌شد و برای اینکه بتوانیم در این امر گام اساسی برداریم، مشترکات را مدنظر قرار دادیم و با کمک مراجع توانستیم استاندارد منطقه‌ای غذایی حلال که مرجع اصلی بین‌المللی در غذایی حلال است را با انطباق بیش از ۹۸ درصد فقه شیعه جعفری تدوین کنیم که این موفقیت بزرگی برای ما محسوب می‌شد.

به گفته پیروزبخت، اقدامات صورت گرفته در سطح بین‌المللی درحالی بود که در داخل کشور همچنان به مقوله غذایی حلال توجه نمی‌شد و این استاندارد در داخل جدی گرفته نمی‌شد و پراکندگی کاری هم در این خصوص زیاد صورت می‌گرفت، به طوری که طرف خارجی نمی‌دانست برای مذاکره در زمینه تجاری در صنعت غذایی حلال باید به چه بخشی مراجعه کند، از این جهت برای رفع این مشکل مجلس این مأموریت را به سازمان ملی استاندارد محول کرد. بر اساس قانون مصوب، سازمان ملی استاندارد ایران به عنوان تنها مرجع رسمی اعطای نشان حلال موظف است به منظور حصول اطمینان از انطباق استانداردهای حلال با موازین فقه اسلامی و نظارت بر اجرای آن یک فقیه مجتهد متجزی صاحب‌نظر در مسائل حلال به شورای نگهبان پیشنهاد و پس از تایید فقهای شورای نگهبان با حکم رئیس سازمان برای چهار سال منصوب کند.

این حکم برای دوره‌های بعدی نیز قابل تمدید است. از سوی دیگر حکم این ماده نافی اختیارات و نظرات فقهای شورای نگهبان در اصل چهارم

بزرگترین تولیدکنندگان قهوه جهان



پارانا، میناس گریس و سایر ایالت‌های جنوب شرقی متمرکز شده که دما و شرایط اقلیمی مطلوبی برای تولید قهوه دارند. برزیل همچنین شیوه‌های مختلفی را برای فرآوری قهوه بکار گرفته است؛ به عنوان نمونه، میوه‌ها زیر آفتاب خشک می‌شوند و دیگر نیازی به فرآیند شست و شو نیست. این کشور در سال ۲۰۱۱ بزرگترین تولیدکننده قهوه سبز در جهان بود و همچنان بدون رقیب مانده است.

۲- ویتنام

اکثر دوستداران قهوه با قهوه ویتنام آشنا هستند که با ترکیب قهوه با شیر شیرین تهیه می‌شود. ویتنام در سال ۱۹۷۵ تنها ۶۰۰۰ تن تولید داشت در حالی که تولید این کشور در سال ۲۰۱۶ به یک میلیون و ۶۵۰ هزار تن رسید. این افزایش تولید، ویتنام را دومین تولیدکننده بزرگ قهوه در جهان ساخته است.

۳- کلمبیا

اگر عاشق قهوه باشید احتمالاً نام قهوه کلمبیا به گوشتان خورده است. این کشور بزرگترین تولیدکننده دانه عربیکا در جهان است که گفته می‌شود قدمت آن به سال ۱۷۹۰ برمی‌گردد. دما و اقلیم خاصی برای تولید قهوه مناسب است و پس از سال ۲۰۱۰ کلمبیا

بیش از یک میلیون نفر شبانه روز تلاش می‌کنند تا بهترین دانه‌های قهوه را تهیه کنند. قهوه به راحتی در هر خاکی نمی‌تواند پرورش داده شود و نیازمند خاک، شرایط اقلیمی و دمای مناسب است. انواع قهوه با استفاده از دانه‌های قهوه تهیه می‌شوند و قهوه دومین نوشیدنی محبوب دنیا پس از چای است و دومین کالای پرمبادله در جامعه بازرگانی به شمار می‌رود.

تردیدی وجود ندارد که در شیوه‌های فرآوری قهوه در ۱۰ تا ۲۰ سال گذشته پیشرفتهایی حاصل شده است و طعم‌ها و انواع قهوه که اکنون موجود هستند، می‌تواند هر شخصی را سردرگم کند. دو نوع قهوه معروف، روبوستا و عربیکا هستند. بر مبنای گزارش وب سایت ورلد اطلس، در حال حاضر ۷۵ کشور در تولید قهوه فعالیت دارند که بزرگترین کشورهای تولیدکننده عبارتند از:

۱- برزیل

برزیل بزرگترین تولیدکننده قهوه در جهان است و بیش از ۱۵۰ سال است که این جایگاه را حفظ کرده است. این کشور در سال ۲۰۱۶ حدود دو میلیون و ۵۹۵ هزار تن قهوه تولید کرد که ۷۶ درصد آن از نوع عربیکا و ۲۶ درصد روبوستا است و بزرگترین منطقه تحت کشت قهوه را در جهان دارد و عمده تولید این کشور در سائوپائولو،

زودی و ظرف چند دهه موفق شد در میان بزرگترین کشورهای تولیدکننده قهوه جهان جای بگیرد. هندوراس در سال ۲۰۱۱ بزرگترین تولیدکننده قهوه آمریکای مرکزی شد. با این حال تولید این کشور که در سال ۲۰۱۶ به ۳۴۸ هزار تُن رسید، عمدتاً به مصرف داخلی می‌رسد.

۷- هند

هند یک کشور زراعی بزرگ است که هزاران محصول مختلف در آن کشت می‌شود و قهوه را نیز در برمی‌گیرد. قهوه عمدتاً در مناطق جنوبی هند و در فصل زمستان که آب و هوای مناسبی برای این محصول دارد، تولید می‌شود. تولید سالانه قهوه در هند به حدود ۳۴۸ هزار تُن رسیده است و قهوه توسط پرورش دهندگان کوچک و بزرگ تولید می‌شود. قهوه و چای به یک اندازه در هند محبوبیت دارد و ۸۰ درصد آنها صادر می‌شوند.

۸- اوگاندا

ارزآورترین صادرات اوگاندا قهوه است که توسط اتیوپیایی‌ها به این کشور معرفی شد و شمار زیادی از مردم اوگاندا در کسب و کار قهوه به فعالیت مشغول هستند. قهوه عمدتاً در مناطق جنوبی اوگاندا تولید می‌شود که شامل هر دو نوع عربیکا و روبوستا است. با این حال مردم اوگاندا با مشکلات امنیتی صادراتی خاصی مواجه هستند که به کاهش مجموع صادرات منتهی شده است. آخرین آمار تولید این کشور حدود ۲۸۸ هزار تُن در سال ۲۰۱۶ بوده است.

۹- مکزیک

این کشور دانه‌های قهوه مرغوب عربیکا را نزدیک منطقه ساحلی گواتمالا تولید می‌کند. مکزیک در سال ۲۰۱۲ با تولید ۲۵۲ هزار تُن قهوه، هفتمین تولیدکننده بزرگ جهان بود و در سال ۲۰۱۶ تولیدش به ۲۳۴ هزار تُن رسید. قهوه در اواخر قرن هجدهم از آنتیل به مکزیک آورده شد و تولیدش به سرعت رشد کرد و تولید بالا و صادرات در دهه ۱۸۷۰ محقق شد. قهوه در دهه ۱۹۸۰ به ارزشمندترین محصول این کشور تبدیل شد و همچنان باقی مانده است. در حال حاضر مکزیک بزرگترین واردکننده قهوه در جهان است.

۱۰- گواتمالا

گواتمالا کشور کوچکی است که جایگاه بالایی در صنعت قهوه دارد. تولید قهوه در گواتمالا در سال ۱۸۵۰ آغاز شد و هرگز متوقف نشده است. تولید این کشور در سال ۲۰۱۶ به ۲۰۴ هزار تُن بالغ شد.

شاهد تغییرات چشمگیری در آب و هوا بود که روی تولید قهوه تاثیر گذاشت. همچنین در طعم‌های استاندارد قهوه‌ای که در این کشور پرورش داده می‌شود، تغییر قابل توجهی صورت گرفت. تولید قهوه کلمبیا در سال ۲۰۱۶ به حدود ۸۱۰ هزار تُن رسید.

۴- اندونزی

اندونزی چهارمین تولیدکننده بزرگ قهوه در جهان است، اگرچه در تولید قهوه رتبه بالایی نداشته است اما در سال ۲۰۱۶ به میزان ۶۶۰ هزار تُن تولید داشته است. همچنین موقعیت جغرافیایی این کشور که نزدیک خط استوا قرار دارد، برای تولید قهوه بسیار مناسب است. اندونزی در واقع مناطق کوهستانی زیادی دارد که برای تولید قهوه مناسب‌ترین هستند. قهوه از سوی استعمارگران هلندی به اندونزی آورده شد و تولید آن حتی پس از پایان دوره استعمار ادامه یافت زیرا شرایط اقلیمی این کشور برای تولید قهوه بسیار مناسب بود. در حال حاضر ۸۵ درصد از تولید اندونزی، صادر می‌شود.

۵- اتیوپی

اتیوپی قهوه معروف عربیکا را پرورش می‌دهد که در سراسر جهان پرتعداد است. این کشور تولید بالایی دارد که در سال ۲۰۱۶ به ۳۸۴ هزار تُن رسید. اتیوپی بیش از ۱۱۰۰ سال است که قهوه تولید می‌کند و منشا اصلی قهوه عربیکا است که محبوب میلیونها نفر است. ۲۸ درصد از صادرات سالانه اتیوپی قهوه است و ۱۶ میلیون اتیوپیایی در این بخش مشغول به کار هستند. انواع خاصی از دانه‌های قهوه مانند لیمو، حرار و سیدامو وجود دارد که تنها در اتیوپی پرورش داده می‌شوند. تمامی حقوق و مالکیت نیز تحت نام دولت اتیوپی است.

۶- هندوراس

هندوراس شرایط اقلیمی مناسبی برای تولید قهوه دارد و یکی از بهترین تولیدکنندگان قهوه ارگانیک در جهان است. اگرچه تولید این کشور شروع آهسته‌ای در حدود قرن نوزدهم داشت اما به



هدر رفت روزانه ۴۰۰ میلیارد دلار غذا در جهان

سران جهان وعده داده‌اند تلاش کنند اتلاف مواد غذایی در سطح فروشگاه‌ها و مصرف را تا سال ۲۰۳۰ نصف کرده و میزان ضرر در تولید مواد غذایی را کم کنند. شرکت‌ها نیز تلاش می‌کنند کارآمدی را در صنعت غذایی بهبود بخشند.

چو دانگ یو، مدیرکل فائو اظهار کرد: از بین رفتن مواد غذایی، فشار غیرضروری بر محیط زیست و منابع طبیعی که برای تولید مورد استفاده قرار گرفته‌اند، وارد می‌کند. این فرآیند به این معناست که منابع آبی و خاکی هدر رفته‌اند و آلودگی و گازهای گلخانه‌ای بدون هیچ هدفی ایجاد شده‌اند.

طبق گزارش فائو، مصرف‌کنندگان نیز میزان زیادی از مواد غذایی اسراف می‌کنند. حداکثر ۳۷ درصد از محصولات دامی و یک پنجم از میوه‌ها و صیفی‌جات بعد از خریداری شدن از بین می‌روند. کشورهای ثروتمند به دلیل عمر مفید محدود یا برنامه‌ریزی ضعیف، اسراف بیشتری در مصرف دارند در حالی که کشورهای فقیر معمولاً با مشکلات جوی و زیربنایی دست و پنجه نرم می‌کنند.

بر اساس گزارش بلومبرگ، در گزارش فائو آمده است کاهش اتلاف مواد غذایی یک چالش است زیرا به اطلاعات بیشتری برای در پیش گرفتن یک اقدام موثر نیاز است.



فائو در گزارشی با استناد به آمار سال ۲۰۱۶ اعلام کرد، سالانه حدود ۱۴ درصد از کل مواد غذایی تولید شده از بین می‌رود. نگهداری در محیط خنک و زیرساخت به کاهش ضررها کمک خواهد کرد اما برای مقابله با این مشکل، به اطلاعات مفصل درباره زنجیره تامین نیاز است.

از بین رفتن مواد غذایی به دلیل سهمی که در افزایش گازهای گلخانه‌ای دارد و با توجه به این که بیش از ۸۲۰ میلیون نفر در جهان هر روز گرسنگی می‌کشند، مورد توجه فزاینده‌ای قرار گرفته است.

نیاز به سرمایه‌گذاری ۸۰۰ میلیارد دلاری منطقه آسیا برای حل بحران غذایی در یک دهه آینده

آمارهای گزارش تجارت بین‌المللی نشان می‌دهد در حالت کلی کشورهای در آمریکای لاتین، شرق آفریقا و جنوب آسیا صادرکنندگان غذا هستند و بقیه کشورهای این منطقه، واردکنندگان غذا محسوب می‌شوند.



منطقه آسیا در یک دهه آینده نیاز به ۸۰۰ میلیارد دلار سرمایه‌گذاری دارد تا بتواند بحران غذایی را برطرف کند.

جمعیت منطقه آسیا طی یک دهه آینده تقریباً ۲۵۰ میلیون نفر افزایش خواهد یافت. این در حالی است که مصرف‌کنندگان در پی غذای پایدار، سالم و بهداشتی هستند و یک مطالعه جدید نشان می‌دهد که این قاره برای رفع این چالش به تنهایی قادر نخواهد بود. منطقه آسیا وابسته به محصولاتی است که از منطقه آمریکا، اروپا و آفریقا وارد می‌شود.

گزارش جدید حاکی است که اگر این سرمایه‌گذاری در منطقه آسیا انجام نشود، این قاره برای تأمین تقاضای جمعیت رو به رشد، با مشکل مواجه خواهد شد و شرایط برای افراد فقیر بدتر می‌شود. انتظار است سرمایه‌گذاری در حوزه غذا تا سال ۲۰۳۰ دو برابر شود؛ در حالی که رقم فعلی، ۴ تریلیون دلار است.

اسکینر معتقد است استفاده از تکنولوژی و نوآوری می‌تواند در رفع این مشکلات کارساز باشد.



طبق این گزارش، تغییرات آب و هوایی و رشد جمعیت به مشکلات منطقه اضافه خواهد کرد و نوسان قیمت محصولات هم شرایط را بدتر می‌کند.

علاوه بر این‌ها سرانه زمین‌های قابل کشت برای هر فرد در منطقه آسیا تا سال ۲۰۳۰ پنج درصد کاهش خواهد یافت و مجموع این موارد تصویر تاریکی از آینده این قاره را نشان می‌دهد که نیاز به سرمایه‌گذاری در این منطقه را ضروری می‌کند.

ریچارد اسکینر معتقد است اگر ما به این مشکلات فائق نیایم طی ۱۰ سال آینده شرایط بسیار سختی خواهیم داشت.

گفتنی است؛ فرصت سرمایه‌گذاری ۸۰۰ میلیارد دلاری در حوزه صنایع غذایی و کشاورزی در منطقه آسیا وجود دارد که باید در یک دهه آینده حتماً انجام شود.

هوش مصنوعی در صنعت غذا

به صورت دقیق و کاربردی تحلیل کرد. تیم بازاریابی این شرکت موفق به فهم یکی از کاربردهای اساسی نسل جدید هوش مصنوعی شد. این کاربرد، توانایی ارزیابی وضعیت عمومی یک صنعت در شبکه‌های اجتماعی بود. هوش مصنوعی با بررسی هشتگ‌ها، پست‌ها و ترندهای برتر به خوبی سلیقه مشتریان را ارزیابی می‌کند. نکته مهم در این میان، توانایی فرآیند یادگیری ماشینی در زمینه پیش‌بینی تغییرات سلیقه مشتریان است. این امر فرصت طلایی در اختیار برندها برای واکنش مناسب در قبال سلیقه تازه مشتریان قرار می‌دهد. این برند با استفاده از این تکنیک موفق به پیش‌بینی علاقه مشتریان و واکنش مثبت آن‌ها به تغییرات اعمالی شد.



در عصر حاضر شبکه‌های اجتماعی برای کسب و کارها اهمیت بالایی دارد. مردم بخش وسیعی از گفت‌وگوهای خود را به شبکه‌های اجتماعی منتقل کرده‌اند. به همین خاطر ارزیابی وضعیت سلیقه مشتریان در این محیط، اهمیت بالایی دارد. تا پیش از این بازاریاب‌ها به سختی و در مدت زمان طولانی امکان ارزیابی وضعیت آنلاین مشتریان را داشتند. با این حال، اکنون همه چیز فرق کرده است. اگر به دنبال ایجاد ترفندهای تازه و جذاب هستید، باید به سرعت اقدام به استفاده از هوش مصنوعی در فرآیند بازاریابی‌تان کنید.

استراتژی تازه یکی از شرکت‌های صنایع غذایی، استفاده از عملکرد ساختار هوش مصنوعی در زمینه یادگیری ماشینی صورت گرفته بود.

در سال ۲۰۱۷ این شرکت که یکی از غول‌های دنیای تولید بستنی است، منوی وسیعی از صبحانه‌های ترکیبی بستنی را معرفی کرد مانند بستنی با میوه‌های مختلف، انواع شکلات و نوشابه کواکولا و ... که موجب جلب توجه گسترده علاقه‌مندان به این محصولات شد. امروزه بسیاری از برندها در زمینه فهم درست از داده‌های پیرامون مشتریان، دچار مشکلات عمده هستند. به همین خاطر شرکت مذکور با استفاده از تکنولوژی یادگیری ماشینی، داده‌های موجود را

گزارش فعالیت‌های انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس

سه ماهه دوم و سوم سال ۹۸

۲- جلسه با آقای دکتر شانه ساز رئیس سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاون غذا و دارو، مدیر غذا دانشگاه علوم پزشکی شیراز و کارشناسان مربوطه و جمعی از تولید کنندگان در خصوص برنامه اعلام شده محصولات تراریخته از سوی وزارت بهداشت و درمان و سامانه TTAC و مشکلات بوجود آمده در این سامانه

۳- برگزاری همایش روز جهانی غذا با همکاری انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز، اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی شیراز و جامعه مسئولین فنی استان و انجمن صنعت پخش استان فارس

۴- شرکت در جلسات حاکمیت شرکتی، حاکمیت فکری، حمایت قضایی

۵- شرکت در جلسات تدوین و تجدید نظر استانداردهای مورد درخواست انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی

۶- تشکیل جلسه با حضور رئیس بهداشت محیط استان و کارشناسان مربوطه و چند تن از اعضای هیئت مدیره و تولیدکنندگان در خصوص غذاهای آماده و نیمه آماده فله‌ای و بدون نام و نشان و فروش آنها



۱- جلسه با آقای دکتر عزیزی مدیر کل اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاون غذا و دارو، مدیر غذا دانشگاه علوم پزشکی شیراز و کارشناسان مربوطه، رئیس انجمن صنفی کارفرمایی و اعضای هیئت مدیره و جمعی از واحدهای تولیدی استان در خصوص مسائل و مشکلات پیش روی واحدهای تولیدی در سال رونق تولید





- در سطح صنوف و پیگیری مشکلات پیش آمده در خصوص واحدهای تولیدی عضو انجمن
- ۷- برگزاری جلسات با سازمان صنعت و معدن در خصوص آزادسازی صادرات رب گوجه به کشورهای همسایه عراق و افغانستان در اوزان بالای ۵ کیلوگرم
- ۸- انجام مکاتبات در خصوص صادرات رب گوجه بصورت ریالی و عدم نیاز به تسویه حساب بانک مرکزی و ارز نیمایی
- ۹- شرکت در جلسات کمیته علائم اداره کل استاندارد استان فارس
- ۱۰- شرکت در جلسات کمیته آلاینده‌ها که توسط معاونت غذا و دارو تشکیل می‌گردد.
- ۱۱- شرکت در جلسات کمیته فنی و قانونی صدور پروانه‌ها توسط معاونت غذا و دارو



کارخانه مبل سازی

برادران نظریه

Nazareyeh Brothers



عرضه کننده مبلمان خانگی با بهترین مواد مصرفی
و مناسبترین قیمت بدون پیش پرداخت

۲۵٪ تخفیف خرید نقدی

شروع قیمت از ۱,۲۰۰,۰۰۰ تومان

حداکثر ۳۰ ماهه

شیراز . شهرک صنعتی بزرگ
بلوار صنعت جنوبی . خیابان
تلاش شرقی . خیابان طرح
خیابان ۵۰۲ . کارخانه مبل نظریه

۰۷۱-۳۷۷۳۲۲۵۸ ۰۷۱-۳۷۷۳۲۲۵۶

۰۹۱۲۷۲۹۵۷۳۷



خدمات شرکت تبرید و نگهداری کالای شیراز

(سردخانه کفترک)



این شرکت با داشتن

- اتاق سرد با ظرفیت های متنوع از 300 تن الی 700 تن.
- باکس پالت و پالت های متناسب با نوع بسته بندی و امکانات جانبی نظیر باسکول 60 تنی و لیفتراک.
- فضای سرپوشیده که به مشتریان جهت فعالیت هایی چون بسته بندی اختصاص داده می شود.
- کارکنان مجرب در تامین شرایط نگهداری کالا رعایت کلیه استانداردهای نگهداری همکاری همه جانبه با مشتریان دولتی و خصوصی و شرکت های پخش

بالاترین کیفیت خدمات را در سطح سردخانه

های استان فارس ارائه می دهد



شرکت تبرید و نگهداری کالای شیراز با ظرفیت 6000 تن و از سردخانه های با قدمت و با تجربه در امر خدمات سردخانه ای بالای صفر و زیر صفر، جهت نگهداری انواع میوه، خشکبار، سبزیجات، فرآورده های دام و طیور و محصولات کارخانه های صنایع غذایی به منظور افزایش ماندگاری آن و عرضه به موقع آن در بازار مصرف است.

همکاری با یکی از بهترین کنترل کیفی های ایران

شیراز . بلوار نصر شرقی . کیلومتر ۱۲ جاده کفترک

۰۷۱_۵۸۰۷۳۰۶۳

۰۷۱_۵۸۰۷۳۰۶۴

۰۹۱۷۹۳۵۲۳۴۶ | ۰۹۱۷۱۱۷۸۵۳۱ | ۰۹۱۲۱۳۴۳۸۶۶



نمایشگاهی
از برترین های
صنعت فرش

فرش شاهکار

بلوار استقلال (زرهی) ابتدای بلوار بعثت

۳۶ ۴۹ ۹۶۱۱
۳۶ ۴۹ ۹۶۱۲
۳۶ ۴۹ ۹۰۲۲



ژیک ماکارون



۰۷۱ - ۳۲۶۲۹۲۳۸
۰۲۱ - ۸۸۷۱۲۱۱۵
۰۲۱ - ۸۸۷۱۱۷۴۸

فارس - کیلومتر ۳۰ جاده شیراز - مرودشت
مقابل امام زاده قاسم زرقان
گروه کارخانه جات آرتا تجارت زرین





سرکه های خانواده اسکیوتک
فروش فله در سراسر استان



3
Lit.
VINEGAR
DISTILLER

www.behtakfood.com

[Instagram Behtak.food](https://www.instagram.com/Behtak.food)

شرکت کشت و صنعت به تک سوگل شیراز
کارخانه: فارس، پاسارگاد، ۵۰۰ متر بعد از سیوند به طرف شیراز
تلفن: ۰۷۱-۴۳۴۷۶۰۱۱ فکس: ۰۷۱-۴۳۴۷۶۲۴۱ همراه: ۰۹۱۷۱۱۷۸۶۸۶



مجموعه آریواستیل

تامین کننده تجهیزات صنایع غذایی

این مجموعه با بیش از ۱۵ سال سابقه کار و توان رقابتی بالا در زمینه واردات و تامین تجهیزات آماده همکاری با صنایع نفت، گاز، پتروشیمی، آب، نیروگاه ها و کارخانجات صنعتی و مواد غذایی که در این زمینه مشغول به ارائه خدمات می باشد.

تامین و سفارش ساخت کالا با توجه به شرایط درخواست در کمترین زمان و مناسب ترین هزینه با کیفیت مطلوب و مشخصات استاندارد از ارکان اصلی کار مجموعه آریواستیل میباشد که توانسته با واردات کالا و با داشتن اطلاعات وسیع و همکاری گسترده با بازار خارج کشور، داشتن آرشو منابع Vendor List از دغدغه های مشتریان نسبت به تامین کالا کاسته و حضوری مستمر در عرصه فروش کالا داشته باشد. مجموعه آریواستیل خدمات خود را در چهار بخش به شرح ذیل به متقاضیان ارائه می نماید:

۱. تجهیزات ابزار دقیق

شامل تامین اتصالات و شیرهای ابزار دقیق و تجهیزات اندازه گیری دما، فشار و جریان (ترانسمیتر، فلومیترو ...) از معتبرترین برندهای جهان در زمینه ابزار دقیق توسط این مجموعه قابل تامین می باشند.

۲. تجهیزات صنایع نفت و گاز و پتروشیمی

محصولات این بخش شامل انواع شیرآلات صنعتی (استیل، فولادی، چدنی) لوله و اتصالات فلزی فشار قوی و پلی اتیلن، پی وی سی، ... در سایزها و متریا لهای مختلف است که باتوجه به درخواست متقاضیان منابع معتبر داخلی و خارجی قابل تامین می باشد.

۳. تجهیزات آب، بخار، هوا

محصولات این بخش در سیستمهای بخار، آب، انواع تله بخار، هوای فشرده، کندانسور، پروت، سیالات فرآیندی و حرارت مرکزی کاربرد دارند. این تجهیزات غالباً در تأسیسات صنایع نیروگاهی و پالایشگاهی، سدسازی، کارخانجات صنعتی، بیمارستانها، مجتمع های ساختمانی و ... به کار میرود.

۴. تجهیزات صنایع غذایی

شامل انواع ورق های استنلس استیل، لوله های استنلس استیل، شیرآلات و اتصالات با آلیاژهای ۳۰۴_۳۱۶_۳۲۱ و رده های مختلف.



بلوار عدالت شمالی، حد فاصل کوچه ۱۶-۱۸

۰۷۱ - ۳۸۳۹۰۲۹۳ - ۹۴

confectionary
r e z a



قنادی رضا

شیراز، خیابان فلسطین (باغشاه) قنادی رضا

۰ ۷ ۱ - ۳ ۲ ۳ ۳ ۱ ۶ ۲ ۱

۰ ۷ ۱ - ۳ ۲ ۳ ۳ ۶ ۲ ۱ ۶

۰ ۹ ۳ ۵ ۱ ۱ ۷ ۷ ۲ ۷ ۳

rezaconfectionery

مدیریت: حسین قنادطوسی

تأسیس ۱۳۴۵



قهوه ناب
همراه قدیمی لحظات ناب شما



دانه سبز قهوه
دستگاه‌های صنعتی و نیمه صنعتی
لوازم جانبی مرتبط با قهوه

بیش از ۲۰ نمونه لاین دانه سبز قهوه

واردات فراآوری

فروشگاه مرکزی: شیراز . خیابان اردیبهشت شرقی . حدفاصل هفت تیر و صورتگر . قهوه ناب

📱 Sales.NaabCoffee

شماره تماس: ۰۷۱ - ۳۲ ۳۱ ۸۲ ۳۴ ، ۰۹۳۸ ۱۹۷ ۱۰۰۳

واحد نمونه کیفیت در تولید محصول
برای پنجمین سال متوالی



کارخانه: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، بلوار پژوهش شمالی، خیابان ۳۰۲

تلفکس: ۰۷۱-۳۷۷۴۲۴۰۱-۲



sadak.foodco www.sadak.ir